VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Simonnet-Febvre Coteaux Bourguignons Cesar 2022
Vinícola	Simonnet-Febvre
Safra	2022
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Coteaux Bourguignons AOP
Tipo	tinto
Castas	100% César Noir
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	10 meses em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2032
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: os aromas combinam frutas negras frescas, como amora, cereja e ameixa, com um delicado toque de framboesa; violetas e nuances de especiarias, entre elas zimbro e noz-moscada, completam o perfil aromático

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: em boca, apresenta-se seco, com taninos finos e bem presentes.; a acidez confere vivacidade ao conjunto, enquanto os sabores mostram boa intensidade e permanecem por longos minutos no final de boca

CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	**ave**	**suíno**
	cordeiro	**gado**	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	**médios**	duros
DA TERRA	**hortaliças**	**legumes**	cereais	**cogumelos**
AMIDOS	**massas**	**risotos**	polenta	**tubérculos**
TEMPEROS	pimentas	**ervas**	**especiarias**	**aromáticos**
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO: risoto de figos com queijo brie, lasanha de frango, penne caprese, charcutaria de alta qualidade e queijos de média intensidade em geral