

MÂCON-MANCEY

DOMAINE DES VERCHÈRES TINTO

Borgonha - França



O Domaine des Verchères viu várias gerações da família Dupuis. André Dupuis, ajudado por seus dois filhos, Jean-Christophe e Rémi, trabalham um total de cerca de 27 hectares de vinhedos espalhados pelas áreas rurais de Mancey e Royer. A denominação Bourgogne compreende 3,72 hectares da área de superfície do Domaine, com parcelas localizadas principalmente em "Les Laines", "La Faz" e "La Moutotte" em Royer; e "En Tronchire", "Sur les Devants" e "Sous la Verdeaux" em Mancey. As vinhas têm em média 36 anos.

 Gamay


Teor Alcoólico: 12,5%

Açúcar: 0,31 g/l

Acidez Total: 90,6 meq/l


PH: 3,44


Vinificação: As uvas vindimadas são transportadas para a adega muito rapidamente e vão para cuba imediatamente após o arrefecimento. A maceração pré-fermentativa dura 4-5 dias e é seguida por fermentação controlada por temperatura que dura 6-8 dias. A fermentação é acompanhada por operações diárias de remontagem e puncionamento para a extração da fruta. A prensagem é realizada em prensa pneumática.

 Envelhece em cubas de inox.

NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor granada intensa e profunda.

 Aroma com bouquet de compota de frutos silvestres frescos e especiarias (um toque de pimenta verde).

 Na boca é nítido, macio e de construção sólida.

Harmonização: Acompanha bem carnes ao molho, carnes grelhadas, caça e pratos levemente apimentados.

 Temperatura de serviço entre 16°C à 18°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO

www.VINHOSDOMUNDO.com.br