


NUITS-SAINT-GEORGES DOMAINE JEAN CHAUVENET

Borgonha - França



A marca Côte de Nuits foi criada aqui em 1969 por Jean Chauvenet e posteriormente a propriedade foi entregue a seu genro Christophe Drag em 1994. A zona de denominação de Nuits St Georges se estende por 7 hectares da área total de 9,50 hectares da propriedade, que em sua maior parte fica ao norte de Nuits-Saint-Georges em solos siltosos, arenosos e pedregosos. Essas vinhas foram plantadas em média há 45 anos.

 100% Pinot Noir


Teor Alcoólico: 15%

Açúcar: 0,19 g/l


Acidez Total: 79,6 meq/l


PH: 3,41

Vinificação: A técnica utilizada prevê o desengace 100% e maceração pré-fermentativa a 10-12 ° C durante 5-6 dias em tanque de betão. O vinho é vinificado a 28-32 ° C. 18 a 21 dias com duas imersões por dia para estimular a extração da cor e a presença de compostos fenólicos. Após a prensagem pneumática, os vinhos são decantados por 2-3 dias em uma cuba de retenção antes da barragem (barris novos de 15%).

 Envelhece 12 meses em barricas de carvalho.

NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor rubi.

 No nariz apresenta-se picante com notas de ameixas pretas.

 Em boca apresenta equilibrado com sabor de frutos negros.

Harmonização: Com assados, caça, pratos de carne servidos com molho e queijos gourmet.

 Temperatura de serviço entre 16°C à 17°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO

www.VINHOSDOMUNDO.com.br