

CLOS VEUGEOT GRAND CRU PHILIPPE CHÉRON VIGNERON

Borgonha - França



Esta bela e muito antiga parcela de vinha de 1,43 hectares, plantada em 1934 com uma densidade de 12.000 vinhas por hectare, está localizada em Les Hautes Baudes no meio de Clos, do lado Flagey Echezeaux. Permite um rendimento médio de 33 hl / ha. Aqui, o solo raso, estendido sobre uma laje de calcário bajociano, é mais rico em argila marrom; a inclinação suave fornece drenagem natural; na parte inferior da vinha, a estrutura do solo é atenuada por lodo fino.

 100% Pinot Noir

Teor Alcoólico: 13%

Açúcar: 0,16 g/l

Acidez Total: 71 meq/l

PH: 3,55

Vinificação: Colhida manualmente e acondicionada em caixotes perfurados; classificado na vinha e novamente na adega; as uvas vão para o tanque inteiras; longo período de Pré-fermentação a frio: 10 dias a 10°C; fermentação com leveduras indígenas; operações diárias de puncionamento de tampa, diminuindo gradualmente em frequência e intensidade; tempo total de vatting de 20-23 dias.

 Envelhece 10 a 14 meses sobre as borras em barricas de carvalho, das quais 75% são novas.

NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor rubi.

 Aroma com buquê elegante onde frutos vermelhos se misturam com notas de violetas e alcaçuz.

 Na boca o vinho apresenta taninos macios e sedosos.

Harmonização: Combina com carne vermelha, marmorizada com gordura, vitela assada com cogumelos, peito de pato, queijos de pasta mole.

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

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO

www.VINHOSDOMUNDO.com.br