

LES CLASSIQUES DE MANCEY


BOURGOGNE PINOT NOIR

Borgonha - França



Fundado em 1929, Les Vignerons de Mancey, é situado no coração de uma bela paisagem, a poucos quilômetros de Tournus e do rio Saône.

O "terroir" da vinícola fica na paisagem aberta e ondulante das colinas de Mâconnais, povoadas por vinhedos, prados e bosques. Les Vignerons de Mancey atualmente agrupa a produção de cerca de 80 viticultores, com 140 hectares de vinhedos espalhados por 8 comunas da região de Mancey.

 100% Pinot Noir

Teor Alcoólico: 12,5%

Açúcar: 0,38 g/l


Acidez Total: 72 meq/l


PH: 3,51


Vinificação: As uvas são desengaçadas e vão para tanques de aço inoxidável. A fermentação cria um aumento da temperatura, o que facilita a maceração, resultando na distribuição da cor no mosto em fermentação. A fermentação dura em média de 8 a 10 dias, são realizados bombeamento e um monitoramento contínuo da temperatura. O suco é então retirado e os talos e a polpa são prensados e processadas juntas em certas proporções.

 Uma parte do vinho fica armazenado em tonéis e o restante do vinho vai para barris por 10 meses.

NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor rubi clara.

 No nariz, o vinho é expressivo e aberto, libera aromas de frutas vermelhas como groselhas, cerejas, e cerejas griotte maceradas em álcool.

 Taninos sedosos no paladar com toques de cereja. É um vinho elegante, delicado, em um estágio inicial de seu desenvolvimento. Apaixonante, com um final refrescante. É um vinho muito fácil de beber.

Harmonização: Este vinho é uma ótima combinação para quem gosta de comer peixe com vinho tinto (salmão, atum embrulhado em bacon ou servido com cogumelos) ou pode ser combinado de forma mais clássica com salsicha com mostarda, pernil de vitela ou um corte nobre de carne com cebolinha.

 Temperatura de serviço entre 15°C à 18°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO

www.VINHOSDOMUNDO.com.br