

GEVREY-CHAMBERTIN LES SEUVRÉES

PHILIPPE CHÉRON

Borgonha - França



A vinha está plantada sobre um afloramento de calcário Comblanchien, parcialmente coberto por marga de Bresse. Um terço da vinha foi plantada em 1954 e o restante em 1960.

 100% Pinot Noir


Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 0,46 g/l


Acidez Total: 73,2 meq/l

PH: 3,47


Vinificação: A vinificação respeita o estilo habitual do Domaine que procura realçar os aromas frutados e varietais. 20-30% das uvas que vão para cuba não são desengaçados, pois procuramos acentuar a personalidade naturalmente distinta deste cru. O vinho é submetido a uma longa fermentação com temperatura controlada com duração de pelo menos três semanas, com extração suave realizada com tampa moderada.

 Envelhece 12 meses sobre as borras em barricas de carvalho, das quais 20% são novas.

NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor rubi.

 Aroma de frutos vermelhos jovens.

 Na boca, o vinho expressa a sua juventude óbvia com acidez limpa.

Harmonização: Combina bem com cozinha moderna quando consumido jovem. À medida que o vinho amadurece, harmoniza-se mais naturalmente com pratos tradicionais.

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

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO

www.VINHOSDOMUNDO.com.br