

Domaine Albert Morot
BEAUNE CENT-VIGNES 1ER CRU 2005
Borgonha, França



UVAS: 100% Pinot Noir

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: O vinhedo está localizado em solo argiloso, na região mais baixa da colina, originando vinhos mais elegantes com finos taninos. As uvas são colhidas manualmente. A fermentação, com leveduras naturais, tem duração de 20 a 25 dias.

Amadurecimento por dezesseis meses em barricas de carvalho francês (50% novos). Engarrafados após leve clarificação, sem filtração.

COMENTÁRIOS: Rubi com leve halo, boa intensidade. Aromas elegantes, de frutas maduras (cerejas e framboesas), carvalho bem colocado. Elegante e sofisticado no paladar, tem acidez equilibrada, textura macia, taninos muito finos, boa concentração de frutas, longa persistência e retro-olfato muito agradável.

AVALIAÇÃO: WS 91 (2006)

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13,5%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 15°C a 16°C

HARMONIZAÇÃO: Costeleta de cordeiro, aves de caça, "Boeuf Bourguignon" (carne cozida longamente em vinho tinto), queijos como brie e camembert, carnes vermelhas delicadas e suculentas (fraldinha e maminha), paleta de cordeiro, risoto de funghi porcini.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554