

Beaujolais - 2018

Appellation d'Origine Protégée



PRODUTOR

Collin Bourisset <https://www.collinbourisset.com>

PAÍS / REGIÃO

França / Borgogne / Beaujolais

UVAS 100% Gamay Noir.

SOLO Argilo Calcário com granito em algumas áreas.

VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO

Colheita exclusivamente manual. Método de vinificação tradicional do Beaujolais onde os caixos vão para a cuba de fermentação inteiros. Fermentação entre 5 e 6 dias para máxima extração de aromas e frescor.

DEGUSTAÇÃO

VISUAL Vermelho rubi translúcido.

OLFATO Intenso em frutas vermelhas com nuances florais.

PALADAR Apresenta sutileza, por ser menos encorpado com um ponto bom em acidez. Refinado, fácil de beber. Ataque frutado somado á boa acidez. Bem equilibrado com final longo.

HARMONIZAÇÃO

Pode acompanhar saladas mais elaboradas e carnes brancas. O salmão ou atum acompanhados de vegetais vão bem.

GRADUAÇÃO ALCÓLICA 13% Vol.

TEMPERATURA DE SERVIÇO 12 Á 13°C.

Desde 1821 produzindo vinhos com paixão. Firmemente enraizada em Beaujolais seguindo os valores de seus fundadores Henri Collin e Louis Bourisset. Formaram juntos uma dupla emblemática. Pioneiros em muitas áreas, eles foram vinicultores da propriedade histórica Hospices des Moulin-à-Vent. O objetivo: criar vinhos soberbos provenientes das belas paisagens de Beaujolais e Burgundy. Tradição perpetuada por anos e séculos que virão.