


CHAMBOLLE-MUSIGNY

DOMAINE CHRISTIAN CLERGET

Borgonha - França



Os primórdios do Domaine Christian Clerget remontam a várias gerações, quando a família Clerget começou a adquirir parcelas de videiras dentro e ao redor das aldeias de Vougeot, Chambolle Musigny e Flagey-Echezeaux. Christian assumiu a administração do Domaine em 1996, construindo uma nova vinícola em 1998 e se convertendo à "vinificação natural" - vinificação sem herbicidas e inseticidas.

 100% Pinot Noir


Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 0,1 g/l


Acidez Total: 74,3 meq/l


PH: 3,50


Vinificação: As uvas são desengaçadas e transferidas para cubas. A seguir fermentam a temperatura controlada (máximo de 32°C), sendo as cubas arrefecidas se necessário para controlar o início da fermentação. A remontagem é realizada, seguida de pigeage diária. O vinho é retirado das cubas e prensado. Antes de ser colocado em barricas, o vinho passa 3-4 dias em cubas para permitir a separação das borras.

 Envelhece 18 meses.

NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor vermelho rubi marcado por reflexos brilhantes.

 Aromas de frutos vermelhos (frutos silvestres, framboesas e groselhas).

 Em boca é rico e complexo, um vinho elegante caracterizado por frutos vermelhos.

Harmonização: Ideal com carnes bem aromáticas, caça e todos os tipos de queijos, mas principalmente queijos maduros.

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

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO

www.VINHOSDOMUNDO.com.br