

BOUCHARD AÎNÉ SAINT-ROMAIN ROUGE

BORGONHA SUB-REGIÃO: CÔTE DE BEAUNE · FRANÇA

É no coração de Beaune, capital dos vinhos da Borgonha, que está localizado o Hôtel du Conseilleur du Roy. A residência abriga as adegas da Maison Bouchard Aîné & Fils, que desde 1750 perpetua a tradição de excelência na produção de seus grandes vinhos. Sob o olhar atento de seu enólogo, que persegue o espírito de elegância e tradição, que tal como um maestro, compõe suas gamas entre a seleção de parcelas e a vinificação, e se esforça para revelar os prestigiosos e complexos terroirs da Borgonha. A Borgonha é única e seus vinhedos são mosaicos de parcelas. A diversidade e riqueza da grande Borgonha são encontradas através de seus 6 grandes vinhedos, de norte a sul: Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Châlonnaise, Mâconnais e Beaujolais. Saint-Romain na Côte de Beaune fica no sopé de um penhasco alto, em uma elevação, que permite avistar uma vasta extensão de campo (Departamento de Côte-d'Or). A área de denominação cobre 93,3 hectares, incluindo 49,48 ha plantados com a uva Chardonnay e 43,82 ha com a uva Pinot Noir. Saint-Romain costumava fazer parte das Hautes-Côtes de Beaune, mas finalmente em 1947 obteve a denominação de origem controlada, tendo em conta o fabuloso terroir que produz vinhos de qualidade.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Bouchard Aîné & Fils

REGIÃO

Borgonha SUB-REGIÃO: Côte de Beaune

DENOMINAÇÃO

Saint-Romain AOC

UVAS

Pinot Noir

SAFRA

2018

TEOR
ALCOÓLICO
13°

SERVIÇO
13 °C - 15 °C

DISPONÍVEL
750ml

HARMONIZAÇÃO

ideal para acompanhar carnes brancas e aves em molhos leves. Vitela (estufada ou frita costeletas) também se adequam muito bem assim como queijos suaves e cremosos.

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita selecionada, realizada manualmente
- ◆ maceração pre-fermentativa por 4 dias
- ◆ fermentação em tanques de inox com temperatura controlada, leveduras selecionadas e remontagens diárias
- ◆ amadurecimento durante 12 meses, uma parte em tanques de inox e outra parte (cerca de 30%) em barricas de carvalho
- ◆ estabilização e engarrafamento

NOTAS DE PROVA

Cor. vermelho rubi, límpido e brilhante

Aroma. um nariz expressivo de pequenos frutos vermelhos, morangos e framboesas, com delicadas notas amadeiradas

Sabor. um vinho macio com um bom frescor e taninos elegantes. Bem frutado e delicadamente amadeirado