



ERIC VAIRET BOURGOGNE ALIGOTÉ 2023

Eric Vairet utiliza Aligoté de vinhedos de Nuits Saint Georges com aproximadamente 30 anos, fornecidos diretamente pelo Domaine Gachot-Monot da família do Damien, sócio de Eric. As uvas são prensadas sem sulfitos e a fermentação acontece 50% em madeira e 50% em inox. Após a fermentação o blend é finalizado, filtrado e engarrafado, produzindo um Aligoté puro, profundo e complexo. A qualidade dessas parcelas de Aligoté é tamanha que já foi objeto desejo de Aubert de Villaine. Em 2023 foram produzidas 12.000gfs.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Maison Vairet – Eric Vairet & Damien Gachot
Prática:	Sustentável
País / Região:	França – Borgonha, Nuits Saint Georges
Blend / Varietal:	100% Ailgoté
Amadurecimento:	50% fermentado em barrica
Grad. alcoólica:	12,5%
Código de barras:	3527780000381





IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Aligoté era “o vinho dos pobres” até Aubert de Villaine literalmente colocar as mãos em um Buzeron, AOC com destaque para os Aligoté. Se Aubert valoriza Aligoté, com certeza existem bons Aligotés espalhados pela Borgonha, e assim acontece o renascimento dessa uva na região mais nobre do mundo.

Eric Vairet produz um Aligoté jovem, fresco e vibrante com notas de maçã verde, flores brancas e um show de mineralidade. Em boca é leve, com acidez altíssima, notas de baunilha, herbáceos e um leve toque salino.

Gabriel Raele

Melhor Sommelier de Vinho de São Paulo
2018 eleito pela ABS – SP (Associação Brasileira de Sommeliers)
2019 eleito pela GoWhere Gastronomia

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Ótimo como aperitivo, mas também pede algumas combinações como sushi, ostras frescas, frutos do mar e queijos de cabra.

Temperatura de serviço recomendada pelo produtor é de 10 – 12 °C. O que parece quente demais, mas com a delicadeza de aromas, se servido muito frio pode esconder as nuances. Temperatura fácil de atingir com 1 hora de geladeira.