

[SITE](#)

ERIC VAIRET BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE 2023

Para o Hauts-Côtes de Beaune, Eric escolhe Pinot Noir de vinhedos com 35 anos próximos de Saint-Aubin, fornecidos diretamente pelo Domaine Gachot-Monot da família do Damien, sócio de Eric. A produção segue as regras mais tradicionais da Borgonha, as uvas são colhidas a mão, selecionadas e colocadas para fermentar em tanques abertos de madeira muito antiga. Esse processo leva de 15 a 20 dias, com respeito máximo ao terroir e as tradições da terra santa. O amadurecimento acontece em barricas de carvalho 10% novas para 50% do vinho e os outros 50% vão para o inox. O blend e o engarrafamento só acontecem quando Eric avalia que o equilíbrio perfeito chegou, o que não leva mais do que 6 meses. Em 2023 foram produzidas 6.000gfs.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Maison Vairet – Eric Vairet & Damien Gachot
Prática:	Sustentável
País / Região:	França – Borgonha, Saint-Aubin
Blend / Varietal:	100% Pinot Noir
Amadurecimento:	6 meses em barricas de carvalho francês 10% novo para 50% do vinho
Grad. alcoólica:	13%
Código de barras:	3527780000374





IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Pura fruta e charme. A cor ainda apresenta reflexos violáceos, com aromas de framboesa fresca e notas terrosas com suculência e intensidade aromática.

Um Pinot Noir puro, limpo e fácil de compreender o porquê dessa uva ser tão reverenciada no mundo todo. Ao mesmo tempo que ele parece fácil de beber, mostra complexidade e intensidade de aromas e texturas.

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

Versátil e perfeito para apresentar o que é Borgonha para quem ainda não conhece. O perfil de fruta fresca e notas terrosas misturadas harmoniza perfeitamente com aves assadas, queijos cremosos como reblochon, brie e camembert.

Temperatura de serviço recomendada pelo produtor é de 15-17 °C. Fresco e fácil de chegar nessa temperatura sem precisar de termômetro. 40 minutos de geladeira ou 15 minutos em balde com pouco gelo e muita água.

