



SITE

ERIC VAIRET SANTENAY 1ER CRU BEAUREGARD 2023

As uvas são fornecidas por micro produtores e amigos de Eric, dando o privilégio de poder vinificar essa jóia da Côtes de Beaune. São uvas Pinot Noir de um único vinhedo com 45 anos de idade, a noroeste da vila de Santenay em direção a Chassagne-Montrachet. 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 20% novas onde permanece por aproximadamente 12 meses. 2023 produziu somente 600gfs.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Maison Vairet – Eric Vairet & Damien Gachot
Prática:	Sustentável
País / Região:	França – Borgonha, Santenay – Beauregard
Blend / Varietal:	100% Pinot Noir
Amadurecimento:	12 meses em barricas de carvalho francês 20% novas
Grad. alcoólica:	13,5%
Código de barras:	3527780000367





IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Um 1er Cru de altíssimo nível, com complexidade, profundidade e potência equivalentes a suas aclamações. Intenso e ao mesmo tempo puro e delicado, apresenta uma boa intensidade de aromas com notas de pitanga, framboesa e morango frescos, menta, ervas secas, tabaco, defumação, castanhas, cogumelos frescos, flores brancas e bastante especiarias.

Em boca tem corpo de médio para encorpado, acidez impressionante e taninos finos e bem marcados. Características que juntas comprovam a longevidade deste Pinot Noir.

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

O produtor recomenda acompanhá-lo com aves assadas e lombo de porco com molho de frutas. Queijos maduros e curados como Parmesão e Manchego também seriam excelentes escolhas.

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.