

[SITE](#)

ERIC VAIRET VOLNAY 2023

Para o Volnay, Eric escolhe Pinot Noir de vinhedos com 45 anos muito próximos da cidade de Beaune, fornecidos por pequenos produtores da região. 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. Em 2023 foram produzidas somente 600gfs.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Maison Vairet – Eric Vairet & Damien Gachot
Prática:	Sustentável
País / Região:	França – Borgonha, Beaune
Blend / Varietal:	100% Pinot Noir
Amadurecimento:	12 meses em barricas de carvalho francês 20% novas
Grad. alcoólica:	13,5%
Código de barras:	3527780000350





IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Volnay é conhecida pela sua elegância, finesse e complexidade de aromas. No lugar de corpo e potência, temos inúmeras camadas de aromas e equilíbrio perfeito de fruta, acidez e taninos.

Um tinto de corpo médio, boa concentração de fruta madura como morango e cereja, notas terrosas de cogumelos, baunilha, pimenta preta e notas discretas de ervas secas. A textura impressiona pela finesse de taninos e potência de acidez com álcool e fruta muito bem equilibrados, deixando a boca com vontade de mais um gole.

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

A maior concentração de fruta com mais complexidade de aromas leva este Pinot Noir para restaurantes de bom nível, pedindo receitas complexas e ingredientes com muita intensidade de sabor. O produtor sugere: Aves assadas (como pato ou angola), lombo de vitela ou porco, queijos macios (como Brie, Reblochon ou Comté).

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.