



SITE



## HAUTES-CÔTES DE NUIITS "LES GENEVRIÈRES" 2019

Um tinto com o DNA da Borgonha e com os benefícios dos anos mais quentes. As uvas deste Pinot Noir são provenientes de um único vinhedo, chamado "Les Genevrières", um lieu-dit com idade média das parreiras entre 25 a 35 anos. Esta vinha é muito íngreme, com solo argilo-calcário do Jurássico, com altitudes médias de 300m a 400m. A fermentação acontece com leveduras indígenas por 3 semanas, com pigeages diárias e eventuais remontagens.

### FICHA TÉCNICA

<b>Produtor:</b>	Domaine Patrick Hudelot
<b>Prática:</b>	Orgânico
<b>País / Região:</b>	França, Borgonha – Hautes-Côtes de Nuits
<b>Blend / Varietal:</b>	100% Pinot Noir
<b>Amadurecimento:</b>	12 meses em barricas de carvalho francês 20% novas
<b>Grad. alcoólica:</b>	12,5%
<b>Código de barras:</b>	3760311500114



## IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Um Pinot delicado que carrega a bandeira da Borgonha junto das consequências das mudanças climáticas da região. Os aromas remetem a frutas vermelhas como morango e cereja madura, que se complementam com notas de fumo e tabaco. Em boca tem corpo leve, acidez elevada e taninos firmes.

Um vinho que há poucos anos atrás poderia se mostrar mais vegetal e duro em boca, mas com as mudanças climáticas se apresenta hoje com uma fruta mais madura e fácil de beber.

### **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

Perfeito para combinar com queijos de cabra fresco, torta de cogumelos, saladas verdes com frutas e molhos agridoces, aves cozidas ao molho e se optar por carnes vermelhas tente com Mignon sem molho, só grelhado com sal e pimenta.

Tinto para ser servido fresco (12°C a 15°C) com aromas que já se mostram bem na taça. Não precisa de decanter, mas uma taça grande no estilo da Borgonha fica perfeito para ele.

