



SITE



LES BOURGARELS PINOT NOIR 2021

Pinot Noir típico, fresco e delicado. As vinhas de Pinot Noir estão localizadas mais a oeste do Languedoc, em uma parte mais fria, graças à influência dos Pireneus e das brisas do Atlântico. A colheita acontece em dois momentos: bem no início da temporada, antes que as uvas estejam completamente maduras, exaltando aromas de frutas frescas; e a outra parte quando as uvas estão totalmente maduras. A parte que foi colhida depois faz uma maceração antes da fermentação e todo o processo de fermentação leva 15 dias, os sucos são bombeados diariamente para extrair cores e taninos.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Les Bourgarels
País / Região:	França, Languedoc-Roussillon - AOC Pays d'Oc
Blend / Varietal:	100% Pinot Noir
Amadurecimento:	Sem passagem por madeira
Grad. alcoólica:	13%
Código de barras:	3700619325231



 SITE



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Coloração vermelho rubi com reflexos violáceos. Os aromas são de morango maduro, cereja em calda e violetas. Em boca é leve, seco, fresco, com boa acidez, taninos pouco presentes e álcool bem integrado ao conjunto.

É um exemplar de Pinot Noir com tipicidade da casta. Perfeito para quem procura vinho com pouco tanino e acidez controlada, não agride o paladar e é fácil de agradar a todos da mesa.

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

Harmonização com frango cozido com batatas e carnes magras como file mignon só grelhado no azeite.

Sirva mais fresco que os outros tintos da adega. Temperatura ideal é 13° a 15°C.

