



 SITE

SIGNATURE AA PINOT NOIR 2023

100% Pinot Noir francês que combina: 70% uvas do Languedoc e 30% uvas da Borgonha. As uvas são todas desengaçadas e fermentadas separadamente em inox, depois de estabilizado o blend é finalizado. Assim temos o equilíbrio perfeito da força da fruta do Languedoc com o frescor e elegância da Borgonha. Concebido para ser bebido jovem e em qualquer ocasião. Leve, delicado e com o sabor da Borgonha que traz complexidade e uma camada a mais de aroma e textura.

FICHA TÉCNICA

| | |
|--------------------------|--|
| Produtor: | Aegerter Domaines & Signatures |
| País / Região: | França, Languedoc – Carcassonne e Borgonha – Nuits-Saint-Georges |
| Blend / Varietal: | 100% Pinot Noir |
| Amadurecimento: | 3 meses em inox com as borras |
| Grad. alcoólica: | 12,5% |
| Código de barras: | 3701117114563 |





IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Cor Ruby de baixa intensidade e muito brilhante. Aromas de morango fresco e cereja quase verde, goiaba vermelha, floral e uma nota vegetal como alecrim seco. Varias camadas de aroma que entregam excelente complexidade para essa faixa de preço.

Em boca as frutas vermelhas frescas aparecem ainda mais com um delicioso frescor e taninos finos porém, bem marcados. A nota vegetal traz complexidade para as texturas em boca.

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

Pinot leve que aceita carnes brancas como aves e porco assado. Fica perfeito com um cozido de frango com cogumelos ou bisteca de porco no molho agri-doce.

A temperatura ideal é de 14° a 16°C, o mesmo que deixar 1 hora na geladeira ou 10min em um super balde de gelo.

