



LIBERWINES



BOURGOGNE EPINEUIL CÔTE DE GRISEY

2023

Uva: 100% Pinot Noir

Amadurecimento: 12 meses
em inox

Graduação Alcoólica: 12,5%

Temperatura: 14 - 16°C

Vinícola: Courtault Michelet

Enólogo: Stéphanie Courtault

Origem: Bourgogne Épineuil, França



Notas de Prova: Apresenta uma cor rubi. Um nariz agradável com aromas de pequenas frutas vermelhas, principalmente cereja. Excelente estrutura, sabor e aromas de fruta, acompanhados por taninos suaves, proporcionando ao vinho um belo equilíbrio.



Técnica de Vinificação: O Bourgogne Épineuil “Côte de Grisey” 2023 costuma seguir uma vinificação tradicional da Borgonha para Pinot Noir, com fermentação por leveduras nativas, maceração para extração de cor e aromas e amadurecimento em inox e/ou barricas de carvalho. Alguns produtores também utilizam cachos inteiros e técnicas de baixa intervenção para preservar a elegância, frescor e expressão do terroir.



Harmonize com: Pratos leves e elegantes, como frango assado, pato, carnes suínas, risoto de cogumelos, massas com funghi e salmão grelhado.