

Busca rápida:



Principal Produtos Acessórios Gourmet Acompanhe seu pedido Fale conosco Cadastre-se Meu carrinho

> Sobre a Vinhos Everest

Busca por categoria:

Pais

Região

Vinicola

Tipo

Uva

Preço

Buscar

Email:

Senha:

Desconto de

5%

na compra via boleto.

Todos os produtos:

Em destaque

Premiados

Promoção

Acessórios

Os mais vendidos

Orgânico / Biodinâmico

Grand Cru

Onde encontrar:

Matriz

Distribuidores

Representantes

Acompanhe a Vinhos Everest:

Newsletter:



Domaine Jean Fournier

Vinho Marsannay AOC Cuvée Saint Urbain 2008

R\$ 155,80

Quantidade:

frete grátis

COMPRAR

Quantidades: Caixa c/ 12 garrafas

Quantidade de caixas:

Comprar Caixa Fechada

Prazo de entrega: Até 10 dias úteis

Características:

Pais: França

Região: Bourgogne - Côte de Nuits

Produtor: Jean Fournier vigneron Récoltant

Tipo: Branco

Safra 2009

Vieilles Vignes: Idade média 60 anos

Composição: Chardonnay

Org./Biodinâmico: 100% Certificado Ecocert

Vinificação: Maceração três semanas

Fermentação: Malolática em tanque de aço inox

Maturação: Em barricas de carvalho francês e pipa de madeira grande

Volume: 750 ml

Grad. Alcoólica: 14% Vol

Temp. de Serviço: Entre 8 e 10°C

Sug. de Guarda: Vinhos brancos da Borgonha são os únicos vinhos brancos do mundo que mais podem se beneficiar com o tempo podendo madurecer por um longo tempo. Este em particular, esta pronto para o consumo com bom potencial de guarda.

Combinações: Com frutos do mar e peixes.

Notas: Uma cor amarela primula intensa e brilhante. O nariz é cheio de fruta fresca, enquanto o paladar apresenta uma mineralidade refrescante. Feito com maestria, digno de ser comparado a um Grand Cru.

A Vinicola: A vinícola é uma das mais antigas da vila de Maesannay-la-Côte, velhos documentos atestam a existência do vinhateiro Fournier durante o reinado de Luís XIII (1610-1643). Hoje Jean Fournier opera 16 hectares de vinha localizada nas melhores terroirs do Marsannay e Gevrey-Chambertin. A característica dos seus vinhos é seu caráter bem forte, devido às suas vinhas velhas até 60 anos e uma maturação longa até 3 anos, esta técnica produz um vinho cheio, franco e poderoso, um Borgonha capaz de ser armazenado por muitos anos. Desde 2003 Jean transmitiu os comandos da vinícola a seu filho Laurent, entusiasta, ele transformou as vinhas para a cultura biológica, a vinificação sem retirar os grãos de uvas do cacho, a colheita é exclusivamente manual, no grau certo de maturação respeitando a natureza e o meio ambiente. Os primeiros resultados são excepcionais com vinhos notáveis, profundo e com muita personalidade.

Palestra de Philippe Biau, Produtor e Proprietário do Chateau de La Malleveille, em 22/04/2013. Vinhos Everest e CCFB/PR

1783