



DOMAINE
ANTONIN GUYON

Grands Crus de Bourgogne



Accueil | News | En résumé | Histoire | Vinification | Les vins | Revue de presse | Contact

Français English

PRIMEURS 2015 : Notre offre est désormais disponible

Millésime 2014 : Un millésime d'excellence, un millésime de séduction

Millésime 2013 : Un millésime rare, Un millésime de séduction

Millésime 2012 : Un millésime précieux, Un millésime d'excellence



BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS

APPELLATION CONTRÔLÉE

Les Dames de Vergy

DOMAINE DOMINIQUE GUYON
PROPRIÉTAIRE A SAVIGNY-LES-BEAUNE, FRANCE

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS CUVEE DES DAMES DE VERGY

SITUATION

Le vignoble de BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS du Domaine est situé sur le village de Meuilley, proche de Nuits-Saint-Georges.

SUPERFICIE

La surface s'étend d'un seul tenant sur 22 hectares, plantés sur un coteau exposé plein sud réputé pour la qualité de ses vins.

SOL ET CEPAGE

Le sol est argilo-calcaire.
Cépage : 100% Pinot Noir.
Age des vignes : 30 ans.
Production limitée à 35 hectolitres à l'hectare.

VENDANGES ET VINIFICATION

Vendanges manuelles en petites caisses et tri à la cave.
Fermentation en cuves bois pendant 12 jours, avec pigeage et contrôle des températures.

ELEVAGE

Elevage ½ en fûts de chêne et ½ en foudres de chêne, et mise en bouteille après 12 mois.

CARACTERE ET GARDE

Une belle robe rubis foncé avec des arômes de petits fruits. Très élégant et bonne persistance en bouche. Riche, bien équilibré avec beaucoup de finesse.

SERVICE

A servir à une température de 17° avec viandes rouges, rôtis, fromages.



Desejo buscar... [Buscar](#)

[A Decanter](#) [Produtores](#) [Minha Conta](#) [Onde Encontrar](#) [Contato](#)

[Bebidas Importadas](#) [Bebidas Nacionais](#) [Cristais](#) [Acessórios](#) [Azeites](#)

[Todos os Vinhos](#) [Por País / Região](#) [Por Produtores](#) [Por Harmonização](#) [Por Tipo](#) [Por Uva](#) [Decanter Wine Club](#) [ADEGA VAZIA](#)

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Domaine Antonin Guyon Cuvée des Dames de Vergy 2012 \(750ml\)](#)



Domaine Antonin Guyon Cuvée des Dames de Vergy 2012 (750ml) - 00047812

 **Classifique**




Produtor: Domaine Antonin Guyon
Classificação: Tinto
Uva: Pinot Noir
País: França
Safra: 2012

Por R\$ 256,70
em 3X de R\$ 85,57 sem juros

 **Comprar**

 **Ganhe**
257 KM

Características Organolépticas: Rubi intenso. Nariz envolvente em pequenos frutos do bosque (framboesa, morango silvestre, groselhas), especiarias e tons florais. Ingresso sedoso, fresco e muito harmônico.

 **Indique um amigo**
Compartilhe:  

Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: De Corpo 

Tânicos: Moderadamente Tânico 

Acidez: Moderadamente Fresco 

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses) 

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar 

Região: Bourgogne - Meuilley - Nas proximidades de Nuits-Saint-Georges

Composição de Castas: 100% Pinot Noir

Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho onde se procede também a fermentação malolática.

Estimativa de Guarda: 6 anos

Temperatura de Serviço: 16°C

Características Climáticas: Clima continental em sua maioria, com verões calorosos e outonos/ invernos secos.

Características do Solo: Margas argilo-calcárias.

Elaboração: Após o desengace, as uvas são enviadas às cubas de fermentação. A fermentação alcoólica é realizada em grandes cubas de madeira abertas (fermentação-macerção) durante 10 dias, com controle de temperatura e com periódicas "pigeages". Depois da fermentação, decantação e prensagem pneumática das cascas para extração do vinho de prensa. Envelhecimento em barricas de carvalho. Assemblage das barricas, filtração e engarrafamento.

Características Organolépticas: Rubi intenso. Nariz envolvente em pequenos frutos do bosque (framboesa, morango silvestre, groselhas), especiarias e tons florais. Ingresso sedoso, fresco e muito harmônico.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 12,5° GL

Diretrizes Enogastrômicas: Farfalle com ragu de perdiz; Coq au vin; Escalopes de peru ao velouté de champignons.

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Haut Côtes de Nuits A.O.C.

Safra 2012. Decanter Wine Day, Porcini Trattoria em 12/05/2016.