



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](#) > [Dominique Piron Morgon Côte du Py 2013 \(750ml\)](#)



Dominique Piron Morgon Côte du Py 2013 (750ml) - 00210613



Classifique

Produtor: Domaines Dominique Piron

Classificação: Tinto

Uva: Gamay

País: França

Safrá: 2013

Por R\$ 165,40
em 3X de R\$ 55,13 sem juros



Comprar



Ganhe

166 KM

Características Organolépticas: Cor rubi. No nariz a cereja negra madura, flores, pimenta branca e a mineralidade do cru aparecem alicerçados pelos sutis aromas das barricas. Em boca as impressões olfativas são confirmadas. Fino e harmônico.

[Indique um amigo](#)

Compartilhe: [f](#) [w](#)

Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: De Corpo

Tânicos: Pouco Tânico

Acidez: Moderadamente Fresco

Madeira: Pouca Presença de Madeira

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar

Região: Beaujolais - Morgon - 8 hectares de vinhedos. A Côte du Py é o climat de maior destaque qualitativo dentro da appelação de Morgon.

Composição de Castas: 100% Gamay (Vinhas 50 anos +)

Amadurecimento: Parte do lote (30%) em foudres e fûts de carvalho francês.

Estimativa de Guarda: 15 anos +

Temperatura de Serviço: 16-18° GL

Características Climáticas: Clima temperado, semi-continental; Sofre também influências mediterrânicas e também eólicas como do Foehn (vento morno que sopra do Oeste); Pluviometria moderada; Altitude: 200-300 mm.

Características do Solo: De origem granítica; Subsolo rico em granito muito antigo decomposto e também óxido ferroso.

Elaboração: Vendima manual. Seleção de cachos. Desengace parcial. Fermentação tradicional com pigéages por 18 a 25 dias. Amadurecimento parcial em madeira.

Características Organolépticas: Cor rubi. No nariz a cereja negra madura, flores, pimenta branca e a mineralidade do cru aparecem alicerçados pelos sutis aromas das barricas. Em boca as impressões olfativas são confirmadas. Fino e harmônico.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 12,5° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Pieds de porc à la Sainte-Menehould (Pés de porco longamente estufados com vinho branco, legumes, ervas, depois empanado com farinha de rosca e assado ao forno); Terrina de coelho; Embutidos; Jambon Persillé; Tripa à moda de Lyon.

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Morgon A.O.C.

Safrá 2013. Decanter Wine Day, Porcini Trattoria em 12/05/2016.