

<https://www.decanter.com.br/meurgey-croses-bourgogne-pinot-noir-2016-750ml>



MEURGEY-CROSES BOURGOGNE PINOT NOIR 2016

Produtor: Pierre Meurgey


Classificação: Tinto

Uva: 100% Pinot Noir

País: França

Características Organolépticas: Coloração rubi escuro. Nariz aberto e intenso, dominado por frutas vermelhas maduras, cerejas frescas, especiarias doces. Ataque franco, macio e redondo no paladar, taninos sedosos e bem integrados.

Corpo: De Corpo 

Tânicos: Pouco Tânico 

Acidez: Moderadamente Fresco 

Madeira: Pouca Presença de Madeira 

Região: Bourgogne

Composição de Castas: 100% Pinot Noir

Amadurecimento: 9 meses, sendo 80% em aço inoxidável e 20% em barricas de carvalho usadas.

Estimativa de Guarda: 4 anos.

Temperatura de Serviço: 16-18°C

Características Climáticas: Clima continental, verões calorosos e invernos frios, período de cultivo curto, significativa variação de temperatura diurna/noturna.

Características do Solo: Margas ricas em calcário.

Amadurecimento: 9 meses, sendo 80% em aço inoxidável e 20% em barricas de carvalho usadas.

Estimativa de Guarda: 4 anos.

Temperatura de Serviço: 16-18°C

Características Climáticas: Clima continental, verões calorosos e invernos frios, período de cultivo curto, significativa variação de temperatura diurna/noturna.

Características do Solo: Margas ricas em calcário.

Elaboração: Fermentação em tanques de aço inoxidável com rigoroso controle da temperatura, maloláctica completa, posterior amadurecimento.

Fechamento com Tampa de Rosca: N

Diretrizes Enogastronômicas: Galinha d'angola assada com ervas, servida com creme fresco e legumes; quiche Lorraine.

Premiações mais Relevantes:

Classificação Legal: Bourgogne Pinot Noir AOC

Safra 2015. Decanter Wine Day em 16/05/2018. Hotel Radisson.