

DOMAINE BROSSETTE EMPREINTE 2017

FICHA TÉCNICA

- UVAS: 100% Gamay
- DENOMINAÇÃO:
 AOC Côteaux Bourguignons
- TEMPERATURA:

14°C.

HARMONIZAÇÃO:

Pode ser consumido com carnes vermelhas ou queijos.

O VINHO

- Conteúdo:750 ml
- Tipo:Tinto
- Teor Alcoólico:12,5%
- Quando degustar: Até 5 anos.
- Tempo de Aeração:30 minutos

TERROIR

- Região: Bourgogne
- Produtor: Domaine Brossette
- Solo: Argiloso-calcário de encosta.
- Degustação: Maturação em barris de carvalho de Troncay, de cor grená profunda e aromas de amora, mirtilo e frutas vermelhas. Seu ataque é rico e redondo, evocando uvas bem maduras. Uma nota picante é associada a uma boa estrutura de taninos desse vinho francês.

Safra 2017. Encontro de Vinhos de Curitiba em 09/11/2019. Hotel Bourbon.