

Bourgogne Cotes D'Auxerre 2022

Domaine Petitjean



Região, País: Côtes D'Auxerre, Borgonha, França

Classificação legal: Appellation Bourgogne Contrôlée

Uvas: 100% pinot noir (vinhas com idade média de 20 anos)

Álcool: 13,0%

Amadurecimento: 10 meses em barris de 600L para parte do vinho

Características: cor vermelho rubi. Nariz de frutas vermelhas, cereja, framboesa e frutas negras. A boca sedosa reafirma as sensações aromáticas, sublinhadas por uma sutil mineralidade. O final é agradável em um conjunto cheio e redondo, de mais veludo que estrutura.

Harmonização: frango ao molho de vinho tinto, pato, coelho, carnes vermelhas. Seleção de queijos.

Temperatura: servir entre 12°C

Outras informações

Produtor: propriedade familiar que está localizada em Saint-Bris le Vineux, uma encantadora vila medieval, no coração de Auxerre. Em 2009 os irmãos Romaric e Mathias assumiram a gestão da propriedade, perpetuando assim o legado e a tradição transmitidos por seu pai e sua tia. As vinhas estão dispostas em 21 hectares aliando-se tradições vitícolas à técnicas modernas em total conexão e respeito à terra e ao meio-ambiente.

Clima: continental influenciado pelo atlântico

Solo: argilo-calcário kimmeridgiano

Viticultura: as vinhas são trabalhadas com um mínimo de intervenção artificial e geridas de forma sustentável para atingir a máxima expressão do *terroir*.

Vinificação: colheita mecanizada e desengace, maceração pré-fermentativa a frio durante 4 dias em cubas abertas de concreto, o mosto é remontado duas vezes ao dia até o fim da fermentação alcoólica. Descuba seguida por fermentação malolática em barris de 600L, para parte da *cuvée*, e posterior amadurecimento durante 10 meses. A outra parte é amadurecida em tanques de concreto. Juntam-se as partes para efetuar o engarrafamento.

Guarda: 8 anos (desde que armazenado corretamente).