

Beau-Charmois Pinot Noir 2025 LGI Wines



Região, País: Languedoc, França

Classificação legal: IGP Pays d'Oc (Indication géographique)

Uvas: 100% pinot noir

Álcool: 13%

Amadurecimento: 4 meses sobre as borras finas, sem madeira.

Características: cor rubi brilhante. Aromas intensos de fruta negra, morango silvestre e framboesa com ligeira nota floral de violeta. Na boca o perfil é elegante com taninos aveludados e estrutura delicada. O longo final é emoldurado por frutas negras maduras e pimenta preta.

Harmonização: magret de pato, risoto de cogumelos, atum selado.

Temperatura: servir a 12°C

Outras informações

Produtor: a LGI Wines foi criada em 1999, em Carcassonne, no coração do Languedoc em uma das maiores regiões produtoras de vinho do mundo.

Beau-Charmois vem da palavra 'charme' que expressa ao mesmo tempo uma característica que fascina, seduz e um objeto que tem poderes mágicos com a capacidade de trazer boa sorte.

Clima: clima ensolarado e quente, com influências mediterrâneas a leste, suavizado pela influência do Oceano Atlântico a oeste.

Solo: de variados tipos - marga, calcário e argila

Viticultura: vinhas localizadas na parte oeste da região do Languedoc. Colheita realizada no início do período da vindima.

Vinificação: triagem das melhores uvas, desengace, fermentação com controle de temperatura - 26°C a 28°C -, maceração com remontagens diárias durante 15 dias para melhor extração de cor. O vinho é engarrafado após passar quatro meses sobre as borras finas.

Guarda: 8 anos (desde que armazenado corretamente).