



ícones



## Terroir

**País:** França

**Região:** Borgonha

**Uva:** Pinot Noir

## Elaboração

**Tipo:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 13%

**Amadurecimento:** 14 a 18 meses em barricas de carvalho francês de 228 litros.

## Por Murilo Azevedo

**Visual:** Vermelho-rubi claro e brilhante

**Gustativo:** Na boca tem muita concentração, equilíbrio, frescor e complexidade.

**Olfativo:** A princípio apresenta aromas minerais e defumados, evoluindo para frutas vermelhas maduras, especiarias e leve nota de cogumelos.

**Harmonização:** Acompanha bem carnes vermelhas assadas, carnes de caça, atum selado no gergelim, carré de javali e Coq au Vin.

## Serviço

**Temperatura de Serviço:** 16/18º

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber

## Bourgogne

Borgonha foi uma província da França até 1790. É hoje uma região administrativa francesa, mas é reconhecida mesmo mundialmente por ser uma das mais importantes regiões de vinho. A Borgonha abrange uma área de 175km, desde Chablis, no norte, até Beaujolais, no sul. Os vinhedos mais famosos se estendem ao longo de 50km na famosa Cote D'Or, onde as escarpas cortadas por riachos descem das encostas e se juntam aos rios, formando a chamada "ColinaDourada". Camille Giroud possui vinhedos em Hautes-Côtes de Beaunne, Beaunne Premier Cru e Beaune Premier Cru Avaux, considerada algumas das melhores áreas vinícolas da região. A qualidade dos vinhos é extremamente consistente, onde cada exemplar apresenta um caráter único e muito individual