

VIGNOBLES VELLAS

Bourgogne

PHILIPPE LECHATEL PINOT NOIR
AOP Bourgogne



531

750 ml

EAN 13: 3701086313721

DUN 14: 13701086313728

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 1 unidade: 1,50 kg

Caixa: 10 x 10 x 35 cm

Garrafa: 8,5 x 8,5 x 30 cm

Pallet: 1 x 1 = 1 caixa



CASTA

100% Pinot Noir



TERROIR

Os vinhedos estão implantados em solos argilo-calcários, característicos da Borgonha, reconhecidos por sua capacidade de expressar com precisão a finesse e a elegância natural do Pinot Noir.

Esse terroir favorece maturações equilibradas, preservando frescor, complexidade aromática e tipicidade, elementos essenciais dos grandes tintos borgonheses.

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

13% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

-

ACIDEZ

Alta

TANINO

Leve

CORPO

Médio



VINIFICAÇÃO

Vinificação tradicional, conduzida com extremo cuidado para respeitar a delicadeza da casta e a identidade do terroir.

O processo visa preservar a pureza do fruto, a finesse dos taninos e o equilíbrio do vinho.

BARRICA

Não



VISUAL

Apresenta coloração vermelho-rubi profundo, com reflexos granada.



AROMAS

No nariz, revela aromas elegantes de pequenos frutos vermelhos, como cereja e morango, acompanhados por delicadas notas florais de violeta e sutis toques especiados.



PALADAR

Em boca, mostra-se equilibrado, refinado e expressivo, com taninos finos, boa estrutura e final longo e harmonioso.



GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar pratos com molhos, cordeiro, carnes vermelhas, caça e queijos, sendo um vinho gastronômico, elegante e versátil.



Temperatura ideal de serviço entre 12 e 14°C.