

THIBAUT DUCROUX MORGON CORCELETTE 2021

Região/País: Beaujolais, França

Classificação: Morgon

Casta: 100 % Gamay

Tipo: Tinto

Produtor: Thibault Ducroux

Enólogo: Thibault Ducroux

Viticultura: Orgânica

Clima: Corcelette

Idade das vinhas: 50 anos

Solo: granito e xisto

Volume: 750ml

Teor Alcoólico (ABV): 13%

Doçura:

○ ○ ○ ○ ○

Acidez:

● ● ● ● ○

Tanino:

● ● ● ○ ○

Corpo:

● ● ● ○ ○



NOTAS DE PROVA

Cor: rubi **Nariz:** Amora madura, groselha, floral, defumado, ervas. **Boca:** muita fruta e final de boca agradável.

VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente e posteriormente submetidas à tradicional maceração carbônica do cacho inteiro. Fermentação espontânea, estágio sobre borras finas em barricas velhas durante 8 meses. Sem filtração. **Amadurecimento:** 8 meses em barricas velhas

SERVIÇO

Temperatura: 14°C **Ideias de harmonização:** carnes de caça, risoto de arroz negro com bardana e shitake, farfalle com ragu de ossobuco e funghi. **Taça recomenda-**
da: Borgonha