

POUILLY-FUISSÉ

BORGONHA · FRANÇA

Este é um vinho elegante, com nuances florais e vegetais realçadas por uma agradável nota de mel. A expressão harmoniosa dos aromas da Chardonnay se manifesta também no paladar através das notas cítricas e frutas brancas. Toques de avelã e amêndoas torradas trazem riqueza e sabor ao conjunto. Um vinho rico e saboroso, com marcado frescor e mineralidade. 20% do vinho estagiou em barricas de carvalho por 8 a 10 meses.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

CLASSIFICAÇÃO

AOC Pouilly-Fuissé

UVAS

Chardonnay

SAFRA

2022

SOLO

Formado principalmente por uma mistura de calcário e argila, com rochas do período Jurássico, ricas em fósseis marinhos pré-históricos.

TEOR

ALCOÓLICO

13%

SERVIÇO

10°C a 12°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Acompanha perfeitamente mariscos, bolinhos, peixes, pernas de rã, carnes brancas em natas, frituras ligeiras, aves escalfadas, broas doces.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Vinificação tradicional em Borgonha, com fermentação e envelhecimento parcial ou total em barricas de carvalho francês, buscando equilíbrio entre frescor, mineralidade e complexidade.

NOTAS DE PROVA

Cor: amarelo dourado com reflexos esverdeados;

Aroma: elegante, com nuances florais e vegetais realçadas por uma agradável nota de mel;

Sabor: expressão harmoniosa dos aromas da Chardonnay no paladar: notas cítricas e frutas brancas. Toques de avelã e amêndoas torradas trazem riqueza e sabor ao conjunto. Um vinho rico e saboroso, com marcado frescor e mineralidade.