

LES FLEURS DU LAC

BORDEAUX / SAINT-JULIEN · FRANÇA

Com assinatura do reputado Château Lagrange, o Les Fleurs du Lac é um branco do Haut-Médoc produzido a partir de Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris e Sémillon, com fermentação em barricas de carvalho francês e estágio de 6 meses em barricas, sendo 50% novas. O resultado é um vinho com aromas intensos de limão, manga e maracujá, bom corpo e equilíbrio. Um delicioso branco de Bordeaux!



CATEGORIA

Vinho Branco

TIPO

Branco

CLASSIFICAÇÃO

AOC Bordeaux Blanc

UVAS

84% Sauvignon Blanc 7% Sauvignon Gris 9% Sémillon

SAFRA

2020

SOLO

Com uma área de 11 hectares localizada nas comunas de Cussac-Fort-Médoc e Saint-Laurent-de-Médoc, este vinhedo de castas brancas situa-se sobre dois solos distintos: areia cascalhenta (gravelly sand) e argilas calcárias. O assemblage é orientado para produzir um vinho elegante e delicado, de corpo bem proporcionado e sem acidez excessiva.

TEOR
ALCOÓLICO
13%SERVIÇO
8°C a 10 °CDISPONÍVEL
750 ml

HARMONIZAÇÃO

Peixes e frutos do mar —
peixes grelhados ou assados
(robalo, linguado, pargo),
camarão, vieiras, ostras,
ceviche. Sushi e sashimi —
o frescor e o aroma
tropical acompanham
muito bem a cozinha
japonesa.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Extração suave por prensagem dos cachos inteiros. Decantação (débourbage) por 12 horas após resfriamento. Fermentação em barricas de 225 L. Sem fermentação malolática (preservando o frescor e a acidez). Seleção parcelar e intra-parcelar, conduzida em função da casta, da idade das vinhas, do terroir e da maturação das uvas.

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo-palha com reflexos esverdeados a dourados, brilhante e jovem.

Aroma: Frutados intensos de limão, manga e maracujá, trazidos pelos Sauvignon Blanc e Sauvignon Gris.

Sabor: No meio de boca, os 9% de Sémillon trazem harmonia e redondeza, equilibrando a vivacidade do Sauvignon. O resultado é um vinho elegante e delicado, de corpo bem proporcionado e sem acidez excessiva.