

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Les Roches Blanches Pouilly-Fumé 2022
Vinícola	Albert Besombes
Safra	2022
País	França
Região	Vale do Loire
SubRegião	Pouilly-Fumé AOC
Tipo	branco
Castas	100% Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	12%
Maturação	em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	até 2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Em **Pouilly-Fumé** a Sauvignon Blanc reina absoluta, sendo a única variedade permitida! A AOC tem como características um clima continental, com grande amplitude térmica, que auxilia para que as uvas alcancem uma boa concentração de açúcar, mas com ótima retenção de acidez; e solos compostos pelas famosas *terres blanches* – uma marga calcária rica em fósseis de ostras, e sílex (seixos de silício), que agregam aos vinhos um aroma muito típico de pedra de isqueiro/fumaça. É daí que vem o termo *Fumé*, acrescido ao nome da minúscula comuna de Pouilly, que possui pouco mais de 600 habitantes.

O **Les Roches Blanches Pouilly-Fumé 2022** é elaborado através da prensagem direta com seleção dos mostos com decantação entre 12 e 24 horas. A fermentação alcoólica se dá em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas e temperatura controlada, onde permanece por alguns meses antes de seu engarrafamento.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo claro brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas tropicais e cítricas, principalmente maduras, como o maracujá, a goiaba e o limão-siciliano, acompanhados de notas de ervas de quintal, aspargos verdes, chá de camomila e folha de tomate, finalizando com um delicioso toque mineral e levemente defumado

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

vivo e refrescante, com uma cremosidade interessante e uma acidez crocante e muito salivante. O perfil de sabor comprova a paleta olfativa e o final de boca é muito agradável e de grande persistência

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

filé de peixe grelhado com molho tártaro, fish and chips, ceviche, pasta primavera, filé de frango grelhado à fiorentina, maionese de camarão, bouillabaisse



CULINÁRIA