

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Yves Cuilleron Saint-Péray Les Potiers 2021
Vinícola	Cave Yves Cuilleron
Safra	2021
País	França
Região	Rhône
SubRegião	Saint-Péray
Tipo	branco
Castas	Marsanne e Roussanne
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	9 meses sobre as borras em barricas e tonéis de carvalho
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizada a oeste da cidade de Valence, no norte do Rhône, Saint-Péray é o lar de excelentes vinhos brancos e espumantes.

A área se beneficia de uma topografia mais sombreada e solos ricos em calcário, que atuam como efeito moderador da temperatura.

A Cave Yves Cuilleron, com mais de 100 anos de tradição na região, possui apenas 4 hectares em Saint-Péray, onde elabora o Les Potiers. O vinho consiste no *assemblage* de 50% Marsanne e 50% Roussanne, com maturação de 9 meses em barricas e toneis de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRIÇÃO
Análise olfativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIÇÃO</p>

CARNES	<input checked="" type="checkbox"/> peixe	<input checked="" type="checkbox"/> crustáceo	<input checked="" type="checkbox"/> ave	<input checked="" type="checkbox"/> suíno
	<input checked="" type="checkbox"/> cordeiro	<input type="checkbox"/> gado	<input type="checkbox"/> caça	<input type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input type="checkbox"/> moles	<input checked="" type="checkbox"/> médios	<input checked="" type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input checked="" type="checkbox"/> hortaliças	<input checked="" type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input checked="" type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input type="checkbox"/> polenta	<input type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input checked="" type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input checked="" type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO morue à la lyonnaise, foie gras, lagostas, tilápia com molho de curry verde, tagine de tamboril com alho, blanquette de veau