

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

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO

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