

# PREMIUM

## FOURNIER POUILLY-FUMÉ

Branco



### PAÍS

FR

### REGIÃO

Loire

### PRODUTOR

Fournier Père et Fils

### TEOR ALCOÓLICO

12,5%

### DEGUSTAÇÃO

Um vinho rico e complexo, apresentando ao mesmo tempo potência, maciez, frescor e elegância.

### TERROIR

Solos de sílex e argila.

### ELABORAÇÃO

Inicialmente é feita uma debourbage (decantação de resíduos sólidos) estática. A fermentação acontece em temperatura controlada entre 16-20 °C em tanques de aço inox, durante 3 semanas aproximadamente. Não é feita a fermentação malolática e o vinho é maturado sobre borras finas (sur lies).

**SAFRA** 2007

### UVAS

100% Sauvignon Blanc

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio.

 Guardar pelo menos 3

anos.

 Sem madeira.

### HARMONIZAÇÃO

Como aperitivo ou acompanhando peixes com molho. Temperatura de consumo: 8 a 10 °C

### QUANDO BEBER

Vinho de guarda.