

PREMIUM

LE ROCHER DES VIOLETES LES BORDERIES MONTLOUIS-SUR-LOIRE AOC DEMI-SEC

Branco



PAÍS

FR

REGIÃO

Loire

PRODUTOR

Le Rocher des Violettes - Orgânico

TEOR ALCOÓLICO

12,5%

AÇÚCAR

13 g/l

ACIDEZ

5,3 g/l

PH

DEGUSTAÇÃO

Um ótimo Montlouis-sur-Loire, elegante, firme e mineral, muito fresco, persistente, e com baixo açúcar residual (13 g/l) para um demi-sec. Grande potencial de guarda.

TERROIR

Parcela de 3 ha de vinhedos, com vinhas de 40 anos, em média. Solos argilo-silicosos; clima continental com influência oceânica. Densidade: 6500 plantas/hectare. Rendimento: 40hl/ha

SAFRA 2015

UVAS

100% Chenin Blanc

ELABORAÇÃO

Colheita manual. A fermentação é realizada em tonéis durante 7 meses. A fermentação é interrompida a frio, seguida de filtração. Produção: 12.000 garrafas. Engarrafado em abril de 2016.

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Madeira

moderada.

HARMONIZAÇÃO

Acompanhamento perfeito para pato com laranja ou preparações com toques orientais.

QUANDO BEBER

Potencial de guarda de 15 anos.