

PREMIUM

DOMAINE FLO BUSCH PIERRE QUI ROLLE

Branco



PAÍS

FR

REGIÃO

Languedoc-Roussillon

PRODUTOR

Domaine Flo Busch - Biodinâmico

TEOR ALCOÓLICO

13%

DEGUSTAÇÃO

Frutado, com agradável frescor, este é um branco sério, com boa estrutura e elegância. O nome faz um trocadilho com a uva (Rolle) e um ditado francês "Pierre qui rolle n`amasse pas mousse", que significa, pedras que rolam não pegam limo. Este ditado simboliza o movimento, a liberdade e a riqueza dos momentos efêmeros. Este vinho é orgânico certificado.

TERROIR

AOC Terrasses du Larzac.

ELABORAÇÃO

Colheita manual. As uvas foram maceradas e fermentadas em tanques de inox com as cascas (mas sem os engaços) durante cinco dias, tendo sido prensadas durante o último quarto período da fermentação com uma prensa manual pequena. A fermentação e a malolática foram finalizadas em barricas de carvalho francês usadas. O vinho permaneceu durante seis meses nas mesmas barricas antes de ser feito o blend e o engarrafamento.

SAFRA 2019

UVAS

100% Rolle (Vermentino)

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

✂ Guardar ou Beber.

○ Madeira

moderada.