

PREMIUM

FRÉDÉRIC MABILEAU ANJOU BLANC CHENIN DES ROUILLÈRES

Branco



PAÍS

FR

REGIÃO

Loire

PRODUTOR

Frédéric Mabileau - Biodinâmico

TEOR ALCOÓLICO

12%

AÇÚCAR

1,5 g/l

ACIDEZ

5,3 g/l

PH

3,40

DEGUSTAÇÃO

Um vinho agradável, fresco, generoso e bastante gastronômico.

TERROIR

0,53 hectare de vinhedos, na denominação Anjou, com vinhas de 14 anos de idade. Solos arenosos e de cascalho, sobre argila branca. Densidade: 5.000 plantas/hectare. Cultura orgânica.

SAFRA 2019

ELABORAÇÃO

Colheita manual. Prensagem lenta e progressiva. Fermentação em baixa temperatura, com leveduras naturais, em tanques de inox termo reguláveis. Sem passagem por madeira.

UVAS

100% Chenin Blanc

HARMONIZAÇÃO

Quiche provençal, peixes grelhados e saladas.

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Sem madeira.