

# PREMIUM

## VIGNEAU-CHEVREAU VOUVRAY SEC CUVÉE SILEX

Branco



**SAFRA** 2016


### UVAS

100% Chenin Blanc

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Sem madeira.

### PAÍS

FR

### REGIÃO

Loire

### PRODUTOR

Domaine Vigneau-Chevreau - Biodinâmico

### TEOR ALCOÓLICO

13,5%

### AÇÚCAR

4,8 g/l

### ACIDEZ

6,5 g/l

### PH

3,22

### DEGUSTAÇÃO

Aromas de flor de tília, marmelo maduro, frutas em compota (manga, abacaxi, damasco) e mel de acácia. Evolução untuosa, seguida de leve adstringência e um final de maçãs cozidas.

### TERROIR

Os vinhedos têm mais de 30 anos.

### ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas à mão e transportadas cuidadosamente à cantina em caixas. Em seguida, são prensadas lentamente para extrair o suco dos frutos nas melhores condições possíveis. A vinificação é cuidadosa, utilizando meias-pipas (600l) ou barricas (220l), com fermentação lenta e temperatura máxima de 16°C que favorece os aromas. Três a quatro meses são necessários para obter o equilíbrio desejado.

### HARMONIZAÇÃO

Acompanha carnes brancas, frango assado com cogumelos, pratos da culinária asiática em geral ou coelho com amêndoas.

### QUANDO BEBER

Pode ser consumido jovem, mas evoluirá ao longo de 10 anos, melhorando a qualidade e complexidade.