

PREMIUM

FOURNIER SANCERRE L'ANCIENNE VIGNE

Branco



SAFRA 2012

UVAS

100% Sauvignon Blanc

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar pelo menos 3 anos.

 Sem madeira.

PAÍS

FR

REGIÃO

Loire

PRODUTOR

Fournier Père et Fils

TEOR ALCOÓLICO

13%

DEGUSTAÇÃO

Aroma intenso e complexo, com predominância de flor de acácia e notas de maracujá. Na boca é redondo, pleno e bem equilibrado, mostrando sabores de lichia com notas de mel.

TERROIR

São 4 hectares de vinhedos com idade de 30-35 anos, com rendimentos de 40 a 50 hl / ha. Solos calcários, exposição sul-sudeste.

ELABORAÇÃO

É feita uma decantação estática antes da fermentação, que acontece em temperatura controlada de 16 a 20 °C em tanque de aço inox. Não é feita malolática. Maturação sobre borras finas (sur lies).

HARMONIZAÇÃO

Como aperitivo ou acompanhando peixes defumados. Temperatura de serviço de 8 a 10 °C

QUANDO BEBER

Vinho de guarda.