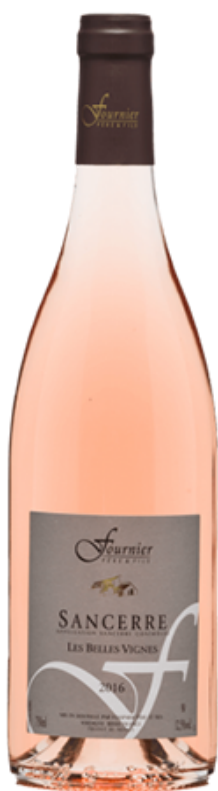


PREMIUM

FOURNIER SANCERRE ROSÉ LES BELLES VIGNES

Rosé



SAFRA 2017

UVAS

100% Pinot Noir

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

— Sem madeira.

PAÍS

FR

REGIÃO

Loire

PRODUTOR

Fournier Père et Fils

TEOR ALCOÓLICO

12,4%

AÇÚCAR

0,39 g/l

ACIDEZ

6,0 g/l

PH

3,37

DEGUSTAÇÃO

Aroma que lembra cerejas maduras, com notas de pão tostado. Na boca é fresco e vivo, com caráter típico da uva, com notas de especiarias. Possui delicadeza, sutileza e harmonia notáveis. É um grande vinho, capaz de surpreender os paladares mais exigentes.

TERROIR

Vinhedos de 3-4 hectares, com idade entre 15 e 20 anos, plantados sobre solos de calcário, marga e argila. Rendimento 50 a 60 hl / ha.

ELABORAÇÃO

Maceração pré-fermentação de 12 a 20 horas para obtenção da cor rosada. Prensa pneumática. Decantação estática do mosto, fermentação em tanques de aço inox, com temperatura controlada de 16 a 20 °C, durante 3 semanas. Não é feita fermentação malolática. Maturação sobre as borras finas.

HARMONIZAÇÃO

Ideal para pratos da cozinha oriental.

QUANDO BEBER

Beber entre 3 a 4 anos.