

# PREMIUM WINES

## Famille Gonnet Font du Vent Châteauneuf-du-Pape Blanc 2023

Branco



### PAÍS

França

### REGIÃO

Rhône (Sul)

### PRODUTOR

Famille Gonnet

### TEOR ALCOÓLICO

14%

### AÇÚCAR

0,7 g/l

### ACIDEZ

4,6 g/l

### PH

3,36

### DEGUSTAÇÃO

Aromas frescos de flores brancas, com notas cítricas e de frutas tropicais, com toques de mel de acácia e de damasco. No paladar, é expressivo, puro com frescor muito agradável.

### TERROIR

Vinhedos a sudeste da denominação Châteauneuf-du-Pape, com seixos redondos na superfície e solos argilosos na profundidade. Vinhas de 50 a 60 anos de idade. Densidade de 3.500 plantas/hectare.

### ELABORAÇÃO

Colheita manual. Vinificação tradicional em cubas de madeira, com 50% a 100% dos cachos desengaçados. Fermentação e maceração, com leveduras naturais, durante 30 dias. Não é feita malolática. Maturação de 9 meses em tanques de inox. Produção: 30 mil garrafas.

### UVAS

30% Grenache, 30%  
Roussane, 30%  
Clarette, 10%  
Bourboulenc

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio

 Guardar ou Beber

Madeira

moderada