

PREMIUM WINES

Fournier Pouilly-Fumé Grande Cuvée 2015

Branco



UVAS

100% Sauvignon Blanc

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

— Guardar pelo menos 3 anos

— Sem madeira

PAÍS

França

REGIÃO

Loire

PRODUTOR

Fournier Père et Fils

TEOR ALCOÓLICO

13%

AÇÚCAR

2,9 g/l

ACIDEZ

6,5 g/l

PH

3,18

DEGUSTAÇÃO

Um vinho rico e complexo, apresentando ao mesmo tempo potência, maciez, frescor e elegância.

TERROIR

3-4 hectares de vinhedos, com vinhas de 30 a 50 anos de idade. Solos argilo-calcários, com proporção moderada de sílex.

ELABORAÇÃO

Inicialmente é feita uma debourbage (decantação de resíduos sólidos) estática. A fermentação acontece em temperatura controlada entre 16-20 °C em tanques de aço inox, durante 3 semanas aproximadamente. Não é feita a fermentação malolática e o vinho é maturado sobre borras finas (sur lies).

HARMONIZAÇÃO

Como aperitivo ou acompanhando peixes e frutos do mar, além de queijos frescos. Servir a 8 a 10 °C.