

# PREMIUM WINES

## Fournier Sancerre L'Ancienne Vigne 2016

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

12,5%

### AÇÚCAR

0,29 G/L

### ACIDEZ

6,0 g/l

### PH

3,15

### 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.