PREMIUM WINES

Fournier Touraine AOP Sauvignon Blanc 2017

Branco

PAÍS
França

REGIÃO
Loire

PRODUTOR
Fournier Père et Fils

TEOR ALCOÓLICO
12%

AÇÚCAR	ACIDEZ	PH
0,64 g/l	6,0 g/l	3,37

DEGUSTAÇÃO
Aromas de frutas tropicais, bem como de frutas cítricas e de pêssego, além de notas florais. No paladar, é fresco e frutado, com um final longo e persistente.

TERROIR
Uvas provenientes de vinhedos às margens do rio Cher, com solos de argilo-pedregosos, e na área vinícola de Sologne, com solos argilo-arenosos.

UVAS
100% Sauvignon Blanc

ELABORAÇÃO
As uvas são colhidas mecanicamente e prensadas em prensa pneumática, após 12 horas de maceração em contato com as cascas. O mosto é fermentado tradicionalmente em tanques de inox durante 7 a 15 dias. O vinho permanece sobre as borras finas durante seis meses, em tanques de inox. Então é feita a mescla final, e é engarrafado na primavera seguinte à colheita.

HARMONIZAÇÃO
Com carne suína, peixes e frutos do mar ou como aperitivo. Perfeito para acompanhar mexilhões preparados com creme e endívia grelhada. Servir a 10 °C.