

# PREMIUM WINES

## Champ Divin Côtes du Jura Savagnin Aux Molates 2016

Branco



### PAÍS

França

### REGIÃO

Jura

### PRODUTOR

Champ Divin

### TEOR ALCOÓLICO

12,3%

### AÇÚCAR

0,4 G/L

### ACIDEZ

6,1 g/l

### PH

3,12

### DEGUSTAÇÃO

Com aroma de abacaxi recém-cortado e notas florais, este grande branco vai surpreender com a sua boca gulosa e mineral, além da boa persistência.

### TERROIR

Solos de marga cinza e azul

### ELABORAÇÃO

Colheita manual em uma única parcela (Aux Molates). Adição leve de SO<sub>2</sub> no início, prensagem sutil, fermentação com leveduras naturais, com temperatura entre 20 e 25 °C. A meio caminho da fermentação, os vinhos são transferidos para barricas demi-muids, para fazer a fermentação malolática. O vinho permanece em barricas demi-muids (100% novas), até março para um soutirage, e engarrafamento em abril. É feita uma filtração muito leve e um pequeno acréscimo de SO<sub>2</sub> no engarrafamento. O Savagnin é um vinho ouillé, ou seja, afinado sem voile, ou flor, não adquirindo portanto o caráter oxidativo que caracteriza alguns vinhos da região.

### HARMONIZAÇÃO

Com peixe cru, anchova grelhada com gengibre ou com pratos sutilmente temperados, como os da cozinha indiana ou thai. Consumir entre 12 °C e 14 °C.

### UVAS

100% Savagnin

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio

 Guardar ou Beber

 Madeira

moderada