

PREMIUM WINES

Chéreau Carré La Griffe Bernard Chéreau Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie 2021 - 375 ml

Branco



UVAS

100% Melon de Bourgogne

CARACTERÍSTICAS

- ↳ Corpo Leve
- ↳ Beber
- Sem madeira

PAÍS

França

REGIÃO

Loire

PRODUTOR

Chéreau Carré

TEOR ALCOÓLICO

13%

AÇÚCAR

1,2 g/l

ACIDEZ

5,6 g/l

PH

3,43

DEGUSTAÇÃO

Aromas frescos de frutas cítricas, limão e maçã verde, com notas finas perfumadas de grapefruit. Na boca é pleno, leve e agradável, com frescor e aromas intensos e envolventes.

TERROIR

As uvas podem vir de todos os vinhedos do Château Carré, geralmente de vinhedos jovens, com rendimentos de 55 hectolitros por hectare. Os solos são representativos do terroir específico do "triângulo de ouro" do Muscadet, reunindo os municípios de Sèvre et Maine, dos quais Saint Fiacre constitui o centro.

ELABORAÇÃO

A colheita das uvas completamente maduras é mecanizada. A maturação tradicional do vinho sobre as borras (sur lie), de 6 a 9 meses com bâtonnage, traz mais frescor e o caráter frutado. O vinho é engarrafado na primavera.

HARMONIZAÇÃO

Frutos do mar, peixes e queijos leves.

QUANDO BEBER

Pronto para beber.