

PREMIUM WINES

Domaine de La Borde Naturé Foudre à Canon AOC Arbois 2019

Branco



UVAS

100% Savagnin

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

 Guardar ou Beber

☐ Madeira
moderada

PAÍS

França

REGIÃO

Jura

PRODUTOR

Domaine de La Borde

TEOR ALCOÓLICO

13,4%

AÇÚCAR

3,4 g/l

ACIDEZ

6,13 g/l

PH

DEGUSTAÇÃO

Este Savagnin (Naturé é um nome antigo para Savagnin) de estilo não oxidado (ouillé) é um vinho esplêndido. Com aromas cítricos e notas de especiarias, é puro, mineral, fresco e muito longo na boca.

TERROIR

Solos de margas xistosas cinzentas e azuis do Lias (período do jurássico inferior), declive de 30% e altitude de 400 metros.

ELABORAÇÃO

Colheita manual, desengace parcial (50%), decantação estática a frio (10 °C) de 12 a 24 horas. Fermentação alcoólica em tonéis (600 a 1.500 litros). Envelhecimento sobre as borras finas durante 20 meses.

HARMONIZAÇÃO

Perfeito para acompanhar peixes e frutos do mar, como lagostas, além de massas com cogumelos e queijos. Sirva entre de 11 a 12 °C.

QUANDO BEBER

De 8 a 10 anos.