

PREMIUM WINES

Famille Gonnet Font de Michelle Châteauneuf-du-Pape Blanc 2016

Branco



PAÍS

França

REGIÃO

Rhône (Sul)

PRODUTOR

Famille Gonnet

TEOR ALCOÓLICO

14%

AÇÚCAR

0,7 g/l

ACIDEZ

4,8 g/l

PH

3,35

DEGUSTAÇÃO

Aromas frescos e frutados, com notas de anis. Na boca, é aromático, mineral e remete a frutas brancas, como pêssego, além de frutas cítricas.

TERROIR

Vinhedos a sudeste da denominação Châteauneuf-du-Pape, com seixos redondos na superfície e solos argilosos na profundidade. Vinhas de 50 a 60 anos de idade. Densidade de 3.500 plantas/hectare.

ELABORAÇÃO

Colheita manual. Vinificação tradicional em cubas de madeira, com 50% a 100% dos cachos desengaçados. Fermentação e maceração, com leveduras naturais, durante 30 dias. Não é feita malolática. Maturação de 9 meses em tanques de inox. Produção: 30 mil garrafas.

HARMONIZAÇÃO

Combina com frutos do mar, especialmente vieiras e lagostas, com pratos à base de bacalhau e com carnes brancas. Pode ser servido como aperitivo, acompanhado de ostras. Os mais envelhecidos ficam ótimos com queijos de sabor intenso como Roquefort e Comté.

QUANDO BEBER

Este vinho pode ser degustado ainda jovem, mas envelhece muito bem.

UVAS

30% Grenache, 30% Roussane, 30% Clarette, 10% Bourboulenc

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

 Guardar ou Beber

 Madeira moderada