

Fournier Sauvignon "F" de Fournier 2021

Branco



UVAS

100% Sauvignon Blanc

CARACTERÍSTICAS

-  Corpo Leve
-  Guardar ou Beber
-  Sem madeira

PAÍS

França

REGIÃO

Loire

PRODUTOR

Fournier Père et Fils

TEOR ALCOÓLICO

11,8%

AÇÚCAR

2,83 g/l

ACIDEZ

6,4 g/l

PH

3,35

DEGUSTAÇÃO

Mostrando toda a tipicidade do terroir, este vinho apresenta aromas cítricos e de maracujá. Na boca, reforça seu lado cítrico, com um agradável frescor.

TERROIR

Vinhedos jovens do vale do Loire, com solos argilo-arenosos e argilo-calcários.

ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas mecanicamente à noite para preservar os sabores. Em seguida, são suavemente prensadas e o mosto é fermentado tradicionalmente em tanques durante 15 a 21 dias, a baixas temperaturas. O vinho permanece sobre as borras finas durante seis meses, em tanques de inox. Engarrafado na primavera seguinte à colheita.

HARMONIZAÇÃO

Como aperitivo, para acompanhar pratos de frutos do mar, pratos vegetarianos como lasanha de berinjela e queijos de cabra frescos. Servir entre 8 e 10 °C.

QUANDO BEBER

De 3 a 4 anos.