

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bougrier Pure Vallée Chenin Blanc 2020
Vinícola	Famille Bougrier
Safra	2020
País	França
Região	Vin de France
Tipo	branco
Castas	Chenin Blanc
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2025
Decanter	-
Premiações	91 pts Revista Adega - Best Buy

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A versatilidade da Chenin Blanc é algo surpreendente. Espumantes, doces botritizados ou secos tranquilos, sejam eles jovens ou envelhecidos, demonstram este perfil, que aliado a diversidade de microterroirs do Loire, torna a casta capaz de agradar a todos os públicos.

A África do Sul se destaca como o maior produtor mundial, em especial a região costeira, com seus exemplares de caráter tropical muito bem feitos. Mas é a longa expertise francesa que gera alguns dos vinhos mais glamorosos, afinal, estamos falando de sua terra natal. Não a toa os melhores faziam parte dos bailes dados pela nobreza nos exuberantes Châteaux do Loire.

A renomada Famille Bougrier foi quem elaborou este profuso varietal, sem interferência de madeira, eleito como Best Buy pela maior publicação de vinhos do Brasil, a Revista Adega. A vinícola detém 100 hectares de videiras, em áreas desde Muscadet até Touraine. Esta última área é onde se concentra a maioria dos seus vinhedos e também onde os mais típicos e crocantes varietais são elaborados. Como sugere seu nome, Pure Vallée contém a mais pura tipicidade em taça.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

dourado claro com reflexos esverdeados



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

maça batida, cítricos maduros (limão siciliano e lima da pérsia), flores de campo e nuances de mel e palha úmida



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

Chenin muito clássico e equilibrado, com uma acidez elevada que agrega frescor mas que em nenhum momento é agressiva; o vinho tem tensão e fluidez, mostrando também no palato as nuances aromáticas, com final elegante e mineral



CULINÁRIA

CARNES

peixe

crustáceo

ave

suíno

cordeiro

gado

caça

curada

QUEIJOS

frescos

moles

médios

duros

DA TERRA

hortaliças

legumes

cereais

cogumelos

AMIDOS

massas

risotos

polenta

tubérculos

TEMPEROS

pimentas

ervas

especiarias

aromáticos

DOCES

oleoginosas

frutas

sobremesas

chocolate

DESCRIÇÃO

creme de abóbora e gengibre, peixes grelhados ao molho de frutas, pad thai, moqueca baiana de camarão, curry amarelo de frango, curry vermelho de peixe, lombo suíno ao molho chutney