

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 longeva 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 Châteaus 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

Descrição

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

Intensidade

baixa alta

Doçura

seco doce

Acidez

baixa alta

Tanino

baixa alta

Corpo

leve encorpado

Persistência

curta longa

Análise gustativa

Descrição

Chenin muito clássico e equilibrado, com uma acidez elevada que agrupa 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

oleaginosas	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