

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bougrier Rosé d'Anjou 2019
Vinícola	Famille Bougrier
Safra	2019
País	França
Região	Anjou (Loire)
Tipo	rosé
Castas	50% Gamay e 50% Grolleau
Teor Alcoólico	11%
Maturação	-
Temperatura de Serviço	10° a 12°
Guarda	2024
Decanter	20 minutos
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

As diferentes sub-regiões do Vale do Loire estão sujeitas a influências climáticas variadas. Em geral, o clima é fresco, porém os **vinhedos de Anjou** são ligeiramente mais quentes e secos que o esperado, tendo em conta a sua proximidade ao oceano. Estão protegidos pelas colinas de Mauges e algumas das vinhas se beneficiam de solos quentes e pedregosos.

Os vinhos rosés são elaborados principalmente em Anjou-Saumur, região que possui 3 denominações de origem para seus diferentes estilos de rosé: **Rosé de Loire, Cabernet d'Anjou e Rosé d'Anjou** (esta última, a mais conhecida).

O **Rosé d'Anjou** é o estilo menos doce, produzido essencialmente a partir de um corte de Grolleau (casta tinta local de alto rendimento) com outras variedades locais. Neste rótulo temos um blend da **Grolleau** com a **Gamay** (segunda casta tinta mais plantada no Loire, principalmente em Touraine e Anjou, originando vinhos de caráter frutado).

É elaborado pela **Famille Bougrier**, criada em 1885, empresa familiar que cobre todas as áreas do Loire, desde Muscadet até Sancerre. Atualmente na 6ª geração, a propriedade possui 100 hectares de vinhedos e conta com uma grande equipe de enólogos em suas três vinícolas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

salmão

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas (morango, cereja, framboesa), toranja, especiarias doces (canela, cravo), nuances florais (rosas vermelhas) e toques de ervas aromáticas

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO

elegante e com agradável frescor, com acidez saborosa e salivante, e expressão das frutas vermelhas frescas, com toques florais

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

oleginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

preparações a base de frutos do mar, canapés, camarão empanado, spring rolls, fish and chips, terrine de aves, frango defumado, spaghetti ao sugo, cozinha asiática, cozinha tailandesa, queijos de massa mole (queijo de cabra)