

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château des Gillières Muscadet Sèvre-et-Maine Sur Lie 2022
Vinícola	Château des Gillières
Safra	2022
País	França
Região	Vale do Loire
SubRegião	Muscadet Sèvre-et-Maine (Pays Nantais)
Tipo	branco
Castas	Melon de Bourgogne (Muscadet)
Teor Alcoólico	12%
Maturação	6 meses sobre as lias
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Originário do oeste do Loire, o Muscadet é fruto da casta Melon de Bourgogne e se destaca por sua versão Sur Lie — vinhos que passam um longo estágio sobre as borras, ganhando textura, frescor e e complexidade. É o estilo mais emblemático de Pays Nantais, área conhecida por brancos vibrantes e minerais.

O rótulo em destaque vem do Château des Gillières, propriedade familiar fundada em 1900, situada na prestigiosa AOC Muscadet Sèvre et Maine. Este Grand Réserve foi elaborado a partir de vinhas com mais de 25 anos e teve um amadurecimento de seis meses sobre as lias.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa					alta
EVOLUÇÃO	primário					terciário
DESCRIÇÃO						



Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa					alta
DOÇURA	seco					doce
ACIDEZ	baixa					alta
TANINO	baixa					alta
CORPO	leve					encorpado
PERSISTÊNCIA	curta					longa
DESCRIÇÃO						



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

ostras in natura, vieiras salteadas na manteiga, mariscos ao bafo com ervas frescas, camarão no tucupi, escargots à la bourguignone, peixes assados na brasa, aves no forno, coelho assado no forno