

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 TAÇA Natural 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 DESCRIÇÃO Análise visual INTENSIDADE baixa alta Análise olfativa **EVOLUÇÃO** primário terciário DESCRIÇÃO INTENSIDADE baixa alta **DOCURA** doce ACIDEZ baixa alta Análise gustativa TANINO CORPO PERSISTÊNCIA curta longa **DESCRIÇÃO** peixe crustáceo suíno ave **CARNES** cordeiro gado caça curada **OUEIJOS** frescos moles médios duros DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos **AMIDOS** massas risotos polenta tubérculos **CULINÁRIA TEMPEROS** pimentas | especiarias aromáticos ervas DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate

ostras in natura, vieiras salteadas na manteiga, mariscos ao bafo

bourguignone, peixes assados na brasa, aves no forno, coelho

DESCRIÇÃO com ervas frescas, camarão no tucupi, escargots à la

assado no forno