

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château Fontebride Sauternes 2022
Vinícola	Château Haut-Bergeron
Safra	2022
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	Sauternes
Tipo	licoroso
Castas	Sémillon e Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	13%
Maturação	12 a 14 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2033
Decanter	-
Premiações	Ouro Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine

VEDANTE



Natural

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Château Fontebride está localizado nas encostas da vila de Bommès, em Sauternes. A propriedade foi adquirida em 1950 por Gaston Lamothe e seu filho Robert, também proprietários do Château Haut-Bergeron.

O Sauternes da propriedade tem origem em vinhas com 35 a 40 anos, plantadas sobre solos argilosos e pedregosos.

O corte clássico é composto por 85% Sémillon e 15% Sauvignon Blanc, feito com uvas colhidas manualmente em 3 a 4 passagens sucessivas nos vinhedos, respeitando o ponto ideal de botrytização. A maturação ocorre ao longo de 12 a 14 meses em barricas de carvalho.

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

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO castanhas carameladas, frutas desidratadas, tábua de queijos não-envelhecidos, sobremesas em geral