

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Château Fontebride Sauternes 2022 (500 mL)
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	TAÇA
Natural	Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Château Fontebride está localizado nas encostas da vila de Bommes, 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% Semillón 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				
	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		castanhas carameladas, frutas desidratadas, tábua de queijos não-envelhecidos, sobremesas em geral		