

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Clos Joanne d'Orion Pouilly Fumé 2018
Vinícola	Pascal Gitton
Safra	2018
País	França
Região	Vale do Loire
SubRegião	Pouilly-Fumé AOC
Tipo	branco
Castas	100% Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	13%
Maturação	o vinho estagiou em cuba de aço inox
Temperatura de Serviço	10°C a 12°C
Guarda	2032
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Montrachet

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Proveniente de uma região de paisagem requintada, com centenas de castelos distribuídos ao longo de sua extensão, onde também estão inseridos os seus preciosos vinhedos. Motivos pelos quais é conhecida como "**Le Jardin de la France**" - o **Vale do Loire**.

Este é um dos vinhos brancos mais venerados desse local, de denominação **Pouilly-Fumé** (criada em 1937, como Blanc Fumé de Pouilly). Por curiosidade, "Pouilly" é a abreviatura de Pouilly-sur-Loire, de onde vêm os vinhos. "Fumé" é a abreviação de Blanc Fumé, como é chamada a Sauvignon Blanc no local.

A responsável por esse ícone é a tradicional **família Gitton**, que vinifica separadamente as parcelas de sua grande propriedade. As bagas são colhidas no ponto ideal de maturação, conferindo aos vinhos um caráter e equilíbrio diferenciados, com o cuidado de preservar a tipicidade da casta. Vivacidade é uma característica típica de seus vinhos.

A safra 2018 foi de expressiva qualidade na região e, para a elaboração deste **100% Sauvignon Blanc**, a colheita e a seleção das uvas foram realizadas manualmente. Após, a fermentação e o afinamento foram conduzidos em tanques de aço inox, mantendo os agradáveis aromas primários da varietal.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

dourado



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

apresenta aromas expressivos de flores, de frutas tropicais (maracujá), frutas cítricas (limão, lima), notas vegetais e ardósia



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

de acidez viva e equilibrada, balanceada em boca por uma oleosidade suculenta, um bom volume e ótimo fim de boca

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

burrrata ao pesto, couve-flor gratinada com queijo brie, salada Waldorf, frango assado inteiro com polentinha frita, filé de tilápia grelhado com molho cítrico, spaghetti ao vôngole



CULINÁRIA