

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Clos Joanne d'Orion Pouilly Fumé 2020
Vinícola	Gitton Père et Fils
Safra	2020
País	França
Região	Vale do Loire
SubRegião	Pouilly-Fumé AOC
Tipo	branco
Castas	Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2026
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1945, a Gitton Père et Fils nasceu de apenas meio hectare de videiras em Sancerre, utilizado para a produção de vinhos que abasteciam a pequena mercearia da família.

Hoje, o Domaine em questão soma 33 hectares de vinhas próprias dispostas em Sancerre, Pouilly-Fumé e Côteaux du Giennois, cultivadas apenas com Sauvignon Blanc (Blanc Fumé) e Pinot Noir. A vinícola, administrada por Pascal Gitton, a esposa Denise e a filha Chanel, adquiriu reputação mundial pelos exemplares de qualidade elaborados a partir do preceito básico de respeito ao *terroir*.

Por isso, desde a década de 1960 cada parcela é vinificada separadamente. Na margem direita do Loire, videiras com idade média de 45 anos são cultivadas em solos margosos e calcários, enquanto na adega, a vinificação se dá de forma espontânea, em tanques de aço inox, onde o vinho repousa por no mínimo 6 meses antes de ser engarrafado (dependendo da safra esse período pode chegar a 15 meses). Juntos, todos esses fatores favorecem a autêntica expressão do varietal de Pouilly-Fumé.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo claro



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

lima da pérsia, casca de pêssego, jasmim e lírio, junto a toques de grama fresca e pedra molhada



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

preciso, refrescante e intensamente mineral, este é um Sauvignon Blanc dotado de grande profundidade e longa persistência, recheado de camadas cítricas e florais

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

queijos de cabra (como *valençaye sainte-maure*), frutos do mar ao bafo, salmão com aspargos, ou então os clássicos *rillons*



CULINÁRIA