

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Diamant De Loire Cuvée Sancy Touraine Brut
Vinícola	Diamant de Loire
Safra	N.V.
País	França
Região	Vale do Loire
SubRegião	Touraine
Tipo	espumante
Castas	Chenin Blanc
Teor Alcoólico	12%
Maturação	9 meses sur lattes
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2 anos
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Chenin Blanc é uma casta com tendência a manter bons níveis de acidez, por isso, costuma fazer sucesso em locais de clima quente, como África do Sul e Califórnia. Mas esta característica também a torna muito interessante para a elaboração de espumantes. No Loire, onde nasceu, tem o seu cultivo concentrado nas porções ocidental e central do vale, onde o clima é influenciado pelo oceano e os verões são fortemente caracterizados pelas ondas de calor. A gama de vinhos lá originada é vasta e contempla desde botritizados até os Cremants, onde brilha como ingrediente principal.

Touraine, na região central, é conhecida pelos exemplares secos e crocantes, mas também dedica uma parcela significativa aos borbulhantes. O solo contempla uma mistura de areia, argila e cal, que origina vinhos vibrantes e muito aromáticos, onde não passam despercebidas as tradicionais e encantadoras notas florais de sua variedade icônica.

Diamant de Loire Cuvée Sancy foi 100% elaborado com Chenin Blanc pelo método tradicional: primeira fermentação em tanques de aço inox termorregulados e segunda fermentação em garrafa, com 9 meses *sur lattes*.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

revela aromas delicados, de flores brancas, frutas cítricas (limão-siciliano), aspargos, grama molhada, traços de levedura e um toque sutil de fósforo queimado

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

cremoso e untuoso, no ponto, tem perfil elegante e fresco; a acidez é salivante e as notas de abacaxi fresco se destacam, seguidas por um gostoso final mineral

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

robaló gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos



CULINÁRIA