

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Diamant De Loire Touraine Cuvée Sancy Extra-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 em garrafa
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Chenin Blanc é uma das uvas emblemáticas do Vale do Loire, na França. Seu cultivo se concentra sobretudo nas áreas ocidental e central da região, onde a influência do oceano garante frescor e boa acidez natural. Versátil como poucas, ela dá origem a estilos que vão dos vinhos doces botritizados aos espumantes Crémant.
>
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	
	INTENSIDADE	baixa alta
Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário terciário
	DESCRIÇÃO	
	INTENSIDADE	baixa alta
	DOÇURA	seco doce
	ACIDEZ	baixa alta
Análise gustativa	TANINO	baixa alta
	CORPO	leve encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta longa
	DESCRIÇÃO	

CULINÁRIA

CARNES	peixe suíno
QUEIJOS	cordeiro curada
DA TERRA	frescos duros
AMIDOS	hortaliças cereais
TEMPEROS	legumes cogumelos
DOCES	massas tubérculos
	pimentas aromáticos
	ervas especiarias
	sobremesas chocolate

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