

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Domaine Brisebarre Vouvray Demi-Sec 2008

Vinícola Domaine Brisebarre

Safra 2008 País França

Região Vouvray (Vale do Loire)

Tipo branco

Castas 100% Chenin Blanc

Teor Alcoólico 13%

Maturação mínimo de 6 meses em barricas de carvalho francês

Temperatura de

Serviço

10° a 12°C

Guarda até 2058

Decanter Premiações

VEDANTE

TAÇA

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Vamos começar nossa resenha falando do único defeito deste vinho: o rótulo. Um branco deste calibre merecia uma apresentação mais elegante! Com exceção deste detalhe, espere dele uma experiência magnífica! Esqueça o Demi-Sec do rótulo, este vinho é praticamente seco (na AOC Vouvray o limite de açúcar para enquadramento na classificação "Demi-Sec" é de apenas 4 gramas/litro). Seu aroma é algo à parte: exibe frutas brancas em compota, como abacaxi em calda e damascos cozidos, com notas de lichia, mel e um denso toque mineral (que lembra a tradicional "pedra de isqueiro"). Na boca o leve adocicado se restringe ao ataque, que é amparado por um frescor fabuloso. É incrivelmente intenso, mostrando um sabor inconfundível de maçã verde, com grande persistência e muito equilíbrio. De 'tirar o chapéu"!

