

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Domaine du Salvard Cheverny Le Vieux Clos 2023
<b>Vinícola</b>	Domaine du Salvard
<b>Safra</b>	2023
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Vale do Loire
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Sauvignon Blanc e Chardonnay
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	em tanques de aço inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

*“Cheverny fica na Touraine, no Loire, na terra daqueles castelos incríveis. Este é o território do Sauvignon Blanc, imbatível por seu frescor, seu aroma floral e frutado, seu sabor e leveza. Em nenhum outro lugar, nem mesmo em Sancerre, você encontrará uma joia tão pequena.”*

Foi assim que Kermit Lynch — escritor e um dos mais respeitados negociadores de vinhos do mundo — destacou a excelência dos rótulos do Domaine du Salvard em Cheverny, logo após a criação da AOC, em 1993.

O Loire é, sem dúvida, um dos maiores berços de vinhos brancos. Savenières e Vouvray consagram o Chenin Blanc, enquanto Sancerre e Pouilly-Fumé disputam a coroa entre os melhores Sauvignons. Mas em meio a essas estrelas, Cheverny se destaca como uma incrível alternativa em valor.

É lá que os irmãos Thierry e Emmanuel Delaille, referências da denominação, elaboram o Le Vieux Clos Blanc 2023. A propriedade, nas mãos da família Delaille desde 1898, cultiva suas vinhas em solos argilo-calcários ricos em sílica, sob o clima fresco e continental de Touraine.

O vinho nasce de vinhas com mais de 30 anos no *lieu-dit* Le Vieux Clos. O segredo da qualidade fica por conta dos rendimentos 25% menores que o limite da AOC, aliado ao trabalho minucioso na adega: prensagem suave, fermentação controlada e estágio sobre as lias finas até o engarrafamento. Outro diferencial é o fato de os irmãos Delaille enriquecerem este Sauvignon com 15% de Chardonnay.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

amarelo-palha com halos esverdeados



### Análise olfativa

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário

### DESCRIÇÃO

notas de manga, lichia, carambola e nectarina dão o tom, entrelaçadas a sálvia, raspas de laranja e delicadas nuances minerais

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

em boca, a cremosidade da Chardonnay se equilibra com o frescor da Sauvignon, revelando camadas de pomelo, pêssego, maçã-verde e maracujá; o final é longo, suculento e muito cativante

### 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

filé de peixe grelhado com molho tártaro, fish and chips, ceviche, pasta primavera, filé de frango grelhado à fiorentina, maionese de camarão, bouillabaisse



### CULINÁRIA