

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Domaine du Salvard Cheverny Le Vieux Clos 2024
Vinícola	Domaine du Salvard
Safra	2024
País	França
Região	Vale do Loire
SubRegião	Cheverny
Tipo	branco
Castas	Sauvignon Blanc e Chardonnay
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2031
Decanter	-
Premiações	

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 Delaillle, referências da denominação, elaboram o Le Vieux Clos Blanc. A propriedade, nas mãos da família Delaillle 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 Delaillle 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



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
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



CULINÁRIA

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