

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Famille Bougrier Pure Vallée Chenin Blanc 2024
Vinícola	Famille Bougrier
Safra	2024
País	França
Região	Vale do Loire
Tipo	branco
Castas	100% Chenin Blanc
Teor Alcoólico	11.5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	até 2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Chenin Blanc** - ou *Pineau de La Loire* para os íntimos - é uma variedade incrivelmente versátil e, ao mesmo tempo, profundamente subestimada (ao menos fora dos círculos de *sommeliers*).
No **Vale do Loire** - sua terra natal - ela gera espumantes fantásticos em Vouvray, poderosos brancos secos de Savennières, vinhos *botryzados* de altíssimo calibre em Coteaux du Layon e Quarts de Chaume, além de um sem fim de estilos com diferentes níveis de doçura em AOCs menos conhecidas. Alguns dos vinhos brancos mais longevos do mundo tem a Chenin como protagonista. Não à toa, os melhores faziam parte dos bailes dados pela nobreza nos exuberantes *Châteaux* do Loire.
Na África do Sul, onde encontrou seu segundo lar, ela ainda é usada para vinhos fortificados e, também, como base para um amplo espectro de destilados.
Para a oferta de hoje, trazemos um exemplar com **excelente tipicidade** desta variedade, a um preço bastante convidativo. Vamos conhecê-lo?
A renomada **Famille Bougrier** é responsável pela sua elaboração: estamos falando do **Pure Vallée 2024**, safra recém-chegada ao Brasil, cujas versões anteriores são geralmente classificadas como *Best Buy* pela maior publicação de vinhos do Brasil, a Revista Adega. A vinícola detém 100 hectares de videiras, em áreas desde Muscadet até Touraine. Esta última área é onde estão concentrados a maioria dos seus vinhedos, e também onde os mais típicos e crocantes varietais são elaborados. Como sugere seu nome, Pure Vallée é um tratado de pureza em taça.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
amarelo pálido e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO
a clássica nota de maçã batida vem escoltada por cítricos maduros (limão-siciliano e lima-da-pérsia), flores de campo e nuances de mel e palha úmida



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO
acidez elevada que agrega frescor, mas que em nenhum momento é agressiva. O vinho combina tensão e fluidez, mostrando também no palato as nuances aromáticas, com final elegante e mineral



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	oleginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO
robalo ao vapor com molho tártaro, fish and chips, bruschetta de salmão defumado e creme fraiche, soba de carne suína e caldo de cogumelos, curry de frango, fusilli ao molho cítrico de camarões