

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Famille Bougrier Vouvray Sec Confidences 2023
Vinícola	Famille Bougrier
Safra	2023
País	França
Região	Vale do Loire
SubRegião	Vouvray AOC
Tipo	branco
Castas	100% Chenin Blanc
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	envelhecido sur lie até o engarrafamento
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	até 2031
Decanter	-
Premiações	92 pts Adega 90 pts Wine Enthusiast

VEDANTE



Silicone

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Chenin Blanc** é uma das variedades brancas mais subestimadas!

Especula-se que sua origem seja exatamente onde mais brilha, o **Vale do Loire**, na França. Foi em Anjou, no final do século XV que aparecem seus primeiros registros, referindo-se ao seu antigo sinônimo *Plant d'Anjou*. O nome *Chenin* está provavelmente relacionado ao cultivo da casta por monges do Castelo *Montchenin*, localizado na comuna de Cormery, no centro do Vale do Loire.

Atualmente a **Chenin Blanc** é cultivada em inúmeros países, com grande sucesso na África do Sul. Porém, **é no Vale do Loire que ela atinge sua expressão máxima**, onde se destaca em diversas microrregiões, como a **Vouvray AOC**, que resulta em vinhos extraordinários em todos os estilos: secos, doces e espumantes.

Vouvray está situada no aristocrático Vale do Loire, conhecido como “*Le Jardin de la France*”. As margens do rio recortam uma paisagem belíssima, com centenas de castelos, jardins e vinhedos ao longo dos seus mais de 1000 km de extensão. Segundo o **Master of Wine Nick Jackson**, “*Vouvray deve ser a expressão mais distinta da Chenin Blanc em termos de sabor — quase pungente, com maçãs esmagadas e notas salinas, em um conjunto com uma mineralidade calcária no fim de boca*”.

O **Famille Bougrier Vouvray Sec Confidences** é um **extraordinário exemplo do altíssimo potencial que a Chenin Blanc é capaz de atingir**

A **Famille Bougrier** é um dos mais **respeitados e tradicionais produtores do Vale do Loire**.
Fundada em **1885**, a empresa permanece familiar e, atualmente, é gerida pelos irmãos Nicolas e Sophie Bougrier, da sexta geração.

Esta **safra 2023** que

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
amarelo dourado pálido e brilhante

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO
frutas de polpa branca, como a maçã, e de caroço, como a ameixa-amarela e o pêssego, são escoltados por notas de raspas de limão-siciliano e ervas de quintal, finalizando com impecáveis toques florais, salinos e deliciosamente minerais



Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO
em boca comprova os descritores aromáticos, tem corpo envolvente e cremoso, perfeitamente equilibrado com uma acidez muito refrescante e salivante



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
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

alcançou merecidos 92 pontos na Revista Adega e bons 90 pontos na Wine Enthusiast, foi vinificada tradicionalmente, permanecendo em contato com suas borras finas até seu engarrafamento.