

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Famille Bougrier Vouvray Sec Confidences 2024
Vinícola	Famille Bougrier
Safra	2024
País	França
Região	Vale do Loire
SubRegião	Vouvray AOC
Tipo	branco
Castas	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	

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 2024,** foi vinificada****

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

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

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

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



CULINÁRIA

tradicionalmente, permanecendo em contato com suas borras finas até seu engarrafamento.