

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

Evolução

primário

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

Doçura

seco

Acidez

baixa

Tanino

baixa

Corpo

leve

Persistência

curta

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

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

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