

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Les Roches Blanches Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie 2020
Vinícola	Les Vignerons du Pallet
Safra	2020
País	França
Região	Vale do Loire
SubRegião	Muscadet Sèvre-et-Maine (Pays Nantais)
Tipo	branco
Castas	Melon de Bourgogne (Muscadet)
Teor Alcoólico	12%
Maturação	6 meses sur lie
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2026
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Vignerons du Pallet é uma associação formada em 2006 entre 10 viticultores da comuna de Le Pallet, uma das sub-regiões da denominação Muscadet Sèvre-et-Maine. Através da confiança mútua entre os integrantes, são criados vinhos que conjugam as experiências de diferentes enólogos.

A gama de vinhos é originada a partir de dois tipos distintos de solo encontrados em Le Pallet: as rochas brancas (Les Roches Blanches) e as rochas negras (Les Roches Noires). Graças a profundos estudos geomorfológicos, foi possível compreender os diferentes solos de cada microparcela da vinícola, permitindo utilizá-las para criar uma gama de vinho de altíssima qualidade.

As videiras de Melon de Bourgogne que originaram esse varietal encontram-se plantadas sobre um leito rochoso composto de granito e gnaiss. Na adega, as uvas foram suavemente prensadas e vinificadas em baixa temperatura. Após a fermentação alcoólica, o vinho repousou sobre as borras finas por cerca de 6 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo claro



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

limão siciliano, tangerina e maçã verde dominam o aroma, que também exibe notas de fermento de pão, flor de acácia e casca de pêssego



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

intenso e altamente fresco, com a mineralidade característica dos vinhos da região, e a gostosa textura que a maturação sur lie aporta

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

creme de abóbora e gengibre, peixes grelhados ao molho de frutas, pad thai, moqueca baiana de camarão, curry amarelo de frango, curry vermelho de peixe, lombo suíno ao molho chutney



CULINÁRIA