

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Les Roches Blanches Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie 2020

Vinícola Les Vignerons du Pallet

Safra 2020 País Franca

Vale do Loire Região

Muscadet Sèvre-et-Maine (Pays Nantais) SubRegião

OgiT branco

Castas Melon de Bourgogne (Muscadet)

Teor Alcoólico 12%

6 meses sur lie Maturação

Temperatura de

8 a 10 °C Serviço

Guarda 2026

Decanter

Premiações

VEDANTE **TACA**





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 Sévre-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). Gracas 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 gnaisse. 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 **DESCRIÇÃO** Análise visual amarelo claro **INTENSIDADE** baixa **EVOLUÇÃO** primário I terciário Análise olfativa limão siciliano, tangerina e maçã verde dominam o DESCRIÇÃO aroma, que também exibe notas de fermento de pão, flor de acácia e casca de pêssego INTENSIDADE baixa **DOCURA** ACIDEZ TANINO Análise gustativa CORPO encorpado **PERSISTÊNCIA** curta intenso e altamente fresco, com a mineralidade **DESCRIÇÃO** característica dos vinhos da região, e a gostosa textura que a maturação sur lie aporta peixe crustáceo suíno ave **CARNES** cordeiro gado caça curada QUEIJOS frescos moles médios duros DA TERRA hortaliças cogumelos legumes cereais **AMIDOS** tubérculos massas risotos polenta CULINÁRIA **TEMPEROS** aromáticos pimentas | ervas especiarias 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