

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	LOUIS JADOT POUILLY FUISSE PETITES PIERRES
Vinícola	Louis Jadot
Safra	2015
País	França
Região	Pouilly-Fuissé, Mâconnais (Borgonha)
Tipo	branco
Castas	100% Chardonnay
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	após fermentação o vinho é engarrafado
Temperatura de Serviço	10 a 12° C
Guarda	até 2022
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Montrachet

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Pouilly-Fuissé, situada ao sul da Borgonha em uma faixa estreita de encostas íngremes, é a maior denominação comunal da Borgonha cobrindo pouco mais de 700 hectares entre as comunas de Fuisé, Solutré, Pouilly, Vergisson e Chaintré. Produzida exclusivamente com uvas Chardonnay em solos que são uma mistura de argila e calcário da era jurássica na região dos Mâconnais, onde as vinhas são bastante dramáticas. As escarpas de Solutré e Vergisson devem seu perfil impressionante à presença de corais fósseis duros que resistiram à erosão.

Estas características de solos e declividades diferentes criam inúmeros microclimas, mas que de maneira geral apresentam vinhos de alta qualidade, complexos e exuberantes.

Elegante e charmoso, com aromas que variam de mineral a notas cítricas (limão, toranja e abacaxi), frutas brancas (pêssegos), brioche e mel, de textura redonda e generosa, e cheia de sabor, os Pouilly-Fuissé são vinhos adoráveis para beber a curto e médio prazo.

Como todos os vinhos da Borgonha, os da região de Mâcon fazem parte das coisas boas da vida!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha com reflexos esverdeados



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

apresenta frutas brancas e amarelas, pera, pêssego, madressilva, notas cítricas de limão e toranja



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca tem bom volume equilibrado pela acidez vibrante, com final em tons cítricos e toques de amêndoas e avelãs

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

frutos do mar, sushi, saladas, escargots à la bourguignonne, queijo de cabra, aves assadas