VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Luneau Clos de Bourguignons Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie 2023
Vinícola	Luneau Michel & Fils
Safra	2023
País	França
Região	Vale do Loire
SubRegião	Muscadet Sèvre-et-Maine (Pays Nantais)
Tipo	branco
Castas	Melon de Bourgogne (Muscadet)
Teor Alcoólico	12%
Maturação	sobre as borras finas
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2033
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Luneau Michel & Fils é um *domaine* familiar localizado na comuna de Mouzillon, no coração de Muscadet Sèvre-et-Maine — ama das mais prestigiadas áreas do Loire para a uva Melon de Bourgogne.

Hoje, a propriedade está nas mãos de Thierry e Stéphane Luneau, filhos de Michel, que seguem a tradição da família com um olhar atento à sustentabilidade e ao respeito ao *terroir*. Os vinhedos são conduzidos com práticas ambientalmente responsáveis e certificados por sua abordagem ecológica.

O Clos des Bourguignons Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie 2023 é um belo exemplo da elegância que a uva Melon pode alcançar quando cultivada com seriedade. Vinificado com leveduras selecionadas e maturado sobre as borras finas, é um vinho que denota textura, complexidade e frescor invejáveis.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo palha

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: tem uma fragrância deliciosa, composta por frutas cítricas frescas (lima), maçã verde, frutas de caroço (pêssego), frutas tropicais (abacaxi), floral de rosas-brancas e nuances minerais

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: profundo e luxuoso, tem bom corpo, acidez suculenta e sabores encantadores; o destaque é para as notas cítricas, pimenta-branca e toques de ervas, como camomila, que permanecem em seu gostoso fim de boca

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

DESCRIÇÃO: ostras in natura, fish and chips, frango assado com batata frita, escargots gratinados, queijos como Beurre Blanc, Gruyère e Gouda, além de pratos típicos de Nantes, como Moules-Frites