

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

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

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

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

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

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

ostreas 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



CULINÁRIA