

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Plaimont Du Neuf en Gascogne Côtes de Gascogne 2023
Vinícola	Plaimont
Safra	2023
País	França
Região	Côtes de Gascogne
Tipo	branco
Castas	Colombard
Teor Alcoólico	9%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Plaimont é uma das principais vinícolas do sudoeste da França. A cooperativa, fundada nos anos 1970 pelo enólogo André Dubosc, tem uma missão clara: valorizar as castas autóctones da região e mostrar ao mundo seu potencial. Tudo isso com vinhos de altíssima qualidade.

O resultado dessa revolução está aqui: *Du Neuf en Gascogne* — que, não por acaso, significa “algo novo na Gasconha”.

É um branco leve, refrescante, vibrante e com álcool naturalmente baixo (apenas 9%), elaborado com a casta Colombard. A proposta está em entregar algo completamente diferente para os padrões locais.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha com halos esverdeados



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de maçã verde, ervas frescas, capim-limão e limão-siciliano



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, apresenta uma textura macia que reforça sua fluidez e versatilidade, sem abrir mão do frescor; a fruta aparece com intensidade, sustentada por uma acidez suculenta e um final longo

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO curry indiano de peixe branco, chicken satay, filé de frango à fiorentina, presunto assado ao molho de laranja, lombo de porco ao molho de ervas frescas, pad thai, spaghetti com frutos do mar em molho cítrico