

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Terre Sauvage Chardonnay 2023
Vinícola	Château Gilbert & Gaillard
Safra	2023
País	França
Região	Pays d'Oc
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Philippe Gaillard e François Gilbert, formadores de opinião, degustadores e críticos de vinho, adquiriram o atual Château Gilbert & Gaillard em 2012, onde aplicam sua expertise desde então.

Localizada na vila de Puisserguier, no coração do departamento de Hérault, a vinícola produz vinhos que expressam a verdadeira essência do Languedoc.

A linha Terre Sauvage traz essa essência em sua plenitude. Este exemplar, 100% Chardonnay, é elaborado com uvas colhidas à noite, desengaçadas e vinificadas em baixa temperatura. Passa por fermentação malolática e repousa alguns dias sobre as lias, para conferir textura e corpo ao vinho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas cítricas, como lima e limão, além de frutas tropicais como abacaxi fresco, pêssego, melão, sutis notas de levedura e traços minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

elegante e na medida, tem médio corpo, com boa amplitude de sabores; é intenso, a acidez é crocante, as notas gustativas remetem ao *bouquet* olfativo, e a persistência é deliciosa

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

burrata ao pesto, couve-flor gratinada com queijo brie, salada Waldorf, frango assado inteiro com polentinha frita, filé de tilápia grelhado com molho cítrico, spaghetti ao vôngole



CULINÁRIA