

DUFLAIR BRANCO

A história começou no vilarejo de Labastide-Saint-Pierre, entre Toulouse e Bordeaux. Em 1878, Prosper Arbeau começou a aproveitar dessas terras exigentes. Nesta região chamada de Frontonnais se produz vinhos desde a antiguidade para abastecer o consumo dos habitantes de TOULOUSE. Mas é Jean-Claude Arbeau que a Maison focou mesmo na produção para exportação pelo mundo todo, graças ao engarrafamento na vinícola. Hoje, mais de 200 depois, a Maison ainda ficou na família: Anne e Geraud Arbeau, irmãos, são os atuais gerentes e dono da vinícola.



Sudoeste de França



60% Sauvignon Blanc e 40% Mauzac



Clássica. Em cuba durante pelo menos 10 dias.



Envelhece 2 a 3 meses em cubas de inox.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor amarelo palha com muito brilho.



Apresenta aromas de frutas cítricas e flores brancas.



Em boca apresenta leveza e agradável frescor com notas florais.



Temperatura de serviço entre 10°C a 12°C.



Ideal com peixes, carnes mais leves (frangos, linguiças), saladas e frutas.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 12%

Açúcar: 1,5 g/l

Acidez Total: 65,5 meq/l

PH: 3,45



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO