

LES ROCHES BLANCHES POUILLY FUMÉ AOC

A linha de vinhos Les Roches Blanches promete-lhe o melhor dos vinhos AOC brancos do Vale do Loire. Descubra a riqueza dos terroirs do Loire com estes vinhos brancos frescos e frutados



Vale do Loire



100% Sauvignon Blanc



Prensagem direta com seleção dos mostos. Decantação entre 12 a 24 horas e fermentação em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura.



Envelhece em tanques de aço inoxidável.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor dourada pálida com reflexos verdes.



Aroma com notas frescas e frutadas com toques minerais delicados.



Este vinho branco oferece uma bela vivacidade e complexidade no paladar.



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



Pode ser servido com pratos que destacam frutos do mar, como ostras, mexilhões, camarões e vieiras. Além disso, vai muito bem com peixes grelhados ou assados, saladas frescas, queijos de cabra e pratos leves de aves, como frango com molho de limão ou salada de frango.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 12,35%

Açúcar: 0,7 g/l

Acidez Total: 3,88 g/l



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO