


MÂCON VILLAGES

DOMAINE DES VERCHÈRES BRANCO

Borgonha - França



O Domaine des Verchères viu várias gerações da família Dupuis. André Dupuis, ajudado por seus dois filhos, Jean-Christophe e Rémi, trabalham um total de cerca de 27 hectares de vinhedos espalhados pelas áreas rurais de Mancey e Royer. A denominação Bourgogne compreende 3,72 hectares da área de superfície do Domaine, com parcelas localizadas principalmente em "Les Laines", "La Faz" e "La Moutotte" em Royer; e "En Tronchire", "Sur les Devants" e "Sous la Verdeaux" em Mancey. As vinhas têm em média 36 anos.

 100% Chardonnay


Teor Alcoólico: 12,5%

Açúcar: 0,83 g/l


Acidez Total: 71 meq/l

PH: 3,42

Vinificação: O método de poda utilizado é o Guyot. Nas parcelas em Royer, há cobertura de grama em cada segunda fileira e as outras fileiras são cobertas com palha para controlar a erosão. O resto dos vinhedos do domaine são cobertos com palha (cobertura morta). As uvas colhidas são transportadas para a prensa muito rapidamente para evitar a oxidação. A prensagem pneumática é realizada com uma seleção dos sucos no escoamento e eliminação dos sucos no final da prensagem. O mosto é resfriado e colocado em decantação. Após 18-24 horas de sedimentação, o suco claro é retirado e os depósitos são filtrados. A fermentação realiza-se a temperatura controlada (inferior a 20°C) para preservação dos aromas.

 Envelhece em cubas de inox.

NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor ouro verde brilhante.

 Aromas de flores brancas (acácia, sabugueiro).

 Em boca apresenta estrutura na boca é macia, flexível e frutada.

Harmonização: Combina perfeitamente com carnes de porco quentes e frias. Também é uma ótima combinação para peixes, tanto no vapor quanto cozidos em um molho de creme leve.

 Temperatura de serviço entre 6°C à 9°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO

www.VINHOSDOMUNDO.com.br