



Novembro 2018

Fruit Blanc - 2016

Produtor: Château de Valcombe

Desfrute de um vinho repleto de prazer, frutas brancas e de caroço como damasco e pêssego. Na boca esta fruta é equilibrada com um toque de mineralidade que irá deixá-lo com um final longo e perfumado. Um vinho para todas as ocasiões, desde aperitivos, queijos, saladas e peixes ou para bebericar nos dias quentes no horário de verão!

Terroir

País: França

Região: Vallée du Rhone

Uva: 50% Marssane e 50% Vermentino

Elaboração

Tipo: Branco

Teor Alcoólico: 12,5%

Amadurecimento: Não passa por afinamento em madeira.

Por Murilo Azevedo

Visual: Apresenta cor amarelo palha com reflexos esverdeados e brilhante

Gustativo: Um vinho muito aromático, com perfume floral, frutas cítricas e acentos exóticos.

Olfativo: Desemboca no palato os sabores de frutas frescas como tangerina, maracujá, pêra e um delicado frescor.

Harmonização: Adequado para o verão com pratos a base de frutos do mar, de peixe, saladas ou apenas para beber e conversar no final de tarde do horário de verão.

Serviço

Temperatura de Serviço: 6/ 8°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

Chateau De Valcombe: a construção do castelo começou em 1820 e terminou em 1863. Durante esse tempo, a produção de vinho desenvolve. Em 1855 os vinhos Château recebeu seu primeiro prêmio no World Expo. Além disso, um segundo prêmio na Feira Mundial de Viena em 1873. Desde então, o vinho torna-se a principal produção do Castelo, cujos barris são vendidos para Lyon e Paris. Até os dias atuais o Chateau produz tintos e brancos de primeiríssima qualidade, reconhecidos tanto dentro do território francês, como em nível mundial.