



Louis Latour Pouilly Fuissé - 2013

Produtor: Louis Latour

Este é um branco produzido exclusivamente com uvas Chardonnay da sub-região de Maconnais, Fuissé. !! A Chardonnay é uma variedade de uva nativa da Borgonha e combina perfeitamente com o terroir da região: solos pobres de margas calcárias, exposição perfeita e clima temperado. Como resultado, um equilíbrio de fruta e acidez. Aqui temos um autêntico Borgonha branco, com consistência e finesse de um legítimo Pouilly Fuissé.

Terroir

País: França

Região: Borgonha/Maconnais/Fuissé

Uva: 100% Chardonnay

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13%

Amadurecimento: 9 meses em barricas de carvalho francês com tosta média

Por Murilo Azevedo

Visual: amarelo brilhante

Gustativo: Médio corpo para alto, delicioso frescor, ótima acidez, aromático, complexo e final longo.

Olfativo: Nariz sedutor, revelando aromas refrescantes de frutas brancas como pêra, melão, abacaxi e um toque de frutas secas.

Harmonização: Aves, risotos, massas, frango à caçadora, pato confitado e queijos de massa dura.

Serviço

Temperatura de Serviço: 8/10º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou +5 anos

Produtor

A uva Chardonnay é conhecida como a rainha das uvas brancas, uma vez que se adapta muito bem nos quatro cantos do mundo. Trata-se de uma cepa muito resistente e que vai bem em vários locais, solos e climas, produzindo-se diferentes tipos de vinhos por onde passa. No entanto, quando se fala em vinhos brancos da Terra Santa, a Borgonha, Ah! Daí a história é diferente. Lá a Chardonnay reina, apesar de a uva Aligoté também ser cultivada, os grandes brancos das mais famosas denominações da Borgonha, são elaborados com a Chardonnay. São incomparáveis com o resto do mundo!! Simples assim!! Santé