

DOMAINE HAUT DE VALENT SAUVIGNON BLANC



PAÍS FRANÇA REGIÃO LANGUEDOC

SUBREGIÃO -

BRANCO | SAFRA 2016

O sul da frança é famoso por produzir vinhos acessíveis e elegantes. O alto do vale da Gardie, no Languedoc possui parcelas com clima mais fresco, muito adequado para a produção da uva Sauvignon Blanc estruturada e elegante.

VARIEDADES: 100% Sauvignon Blanc

VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas entre Agosto e final de Outubro, preservando o caráter frutado e o frescor do vinho. Os cachos são desengaçados e vinificados com temperatura controlada em tanques de aço inox

AMADURECIMENTO

Não passa por afinamento em madeira.

NOTAS DE PROVA

Este vinho apresenta cor amarela esverdeada com muito brilho. No nariz apresenta notas frutadas cpitricas como greapfruit, abacaxi e casca de limão. Em boca é muito vivo e mineral com grande frescor e final prolongado.

HARMONIZAÇÃO

Este Sauvignon Blanc pode ser servido como aperitivo, com torta de legumes, saladas ou frutos do mar.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,0% | SERVIR À TEMPERATURA DE 8°C | VOLUME 750 ML

DESCRIÇÃO DA LINHA

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

Os 50 hectares do Domaine de Valent esta localizado em uma comuna chamada Gardie, na região francesa de Languedoc Roussillon. Seus vinhedos são cuidados com manejo sustentável e pertence à mesma família por gerações. As vinhas tem idade média de vinte e cinco anos, estão localizadas nas principais colinas em solos compostos por argila e calcário. Possuem uma excelente exposição ao sol, clima mediterrâneo e influência do oceano.

CÓDIGO DO PRODUTO **DDV00200**

CÓD. DE BARRAS PRODUTO 8032551770110 CAIXA 12x 750 ML CÓD. DE BARRAS CAIXA 3296311752098

