



LIBERWINES



SAVENNIÈRES A.O.C

2022

Uva: Chenin Blanc

Amadurecimento: São vinhos complexos, de grande persistência aromática, refletindo perfeitamente o terroir, e famosos por sua boa mineralidade, podendo envelhecer cerca de uma década.

Gradação Alcoólica: 14,3%

Temperatura: 9-11°C

Vinícola: Domaine Des 2 Vallées

Enólogo: Philippe Socheleau

Origem: Anjou - Loire, França



Notas de Prova: Cor elegante com uma tonalidade profunda, belo brilho. Nariz poderoso de um vinho cheio de substância, levemente defumado por uma madeira bem integrada. Na boca, um ataque dinâmico, belo equilíbrio, fina seiva para um vinho que só relaxa após 2 a 3 anos. Bela estrutura que deixa totalmente espaço para a expressão do Chenin sobre os fabulosos terroirs de Savennières. Mineralidade bem presente.



Técnica de Vinificação: Proveniente de uma mistura de uvas Chenin Blanc douradas. Fermentação e envelhecimento em barris de carvalho.



Harmonize com: Peixes com creme, mexilhões ao açafraão, aspargos, couve-flor. Ele acompanhará perfeitamente seus queijos ou suas carnes brancas também.