



GRUPO FRANCO-SUISSA
FRANCO-SUISSA - MAISON LAFITE
IMPORTADORES

POUILLY FUMÉ L'ARRÊT BUFFATTE **AOC 2019**



Produtor: Tinel Blondelet

Tipo: Branco seco

Região: Loire

País: França

Uvas: Sauvignon Blanc (100%)

Gradação Alcoólica: 12,5%

Temperatura de Serviço: 12°C

Estimativa de Guarda: Pode ser conservado em adega por até 4 anos, porém é mais longo podendo chegar até 10 anos.

Combinações gastronômicas: Enquanto jovem, ele acompanha crustáceos cozidos (Vieiras)

De 3 ou 4 anos de idade, ele se afirmará com peixes cozidos com molho (Caril indiano)

De 5 anos e mais, ele reavivará suas papilas com carne de aves (frango com cogumelos)

Notas do Produtor:

Cor com reflexos dourados.

Aroma: Perfume de flores brancas e de maracujá.

Vinho de guarda, grande complexidade aromática, mineralidade.

Conteúdo: 75 cl

Por seis gerações, a família Blondelet perpetua a tradição vinícola em um dos melhores solos das denominações Sancerre e Pouilly Sur Loire.

O nome "L'Arrêt Buffatte", em português "Parada Buffatte", originou-se de uma parada para viajantes ao longo de uma estrada romana, antiga no.7, onde encontram-se hoje os vinhedos.

As uvas, quando maduras, ficam recobertas por uma fina película cinza, típica das uvas Sauvignon dos vinhedos de Pouilly.

Dispersos ao sabor dos ventos durante a colheita, os vinhedos dão impressão de estarem recobertos por fumaça ... Daí o nome Pouilly Fumé...

Esse vinho branco, seco e frutado, desenvolve uma ampla gama de aromas, flores



GRUPO FRANCO-SUISSA

FRANCO-SUISSA - MAISON LAFITE
IMPORTADORES

brancas e sabores cítricos, de pêsego e maracujá.

A riqueza do solo desse terroir permite o desenvolvimento de vinhos para o envelhecimento, com grande complexidade aromática.

Discreto no primeiro ano, esse vinho mineral com reflexos dourados, revelará toda sua elegância e fineza após 3 a 4 anos de guarda. Na verdade, ele merece envelhecer para afirmar toda sua plenitude e sutileza.

Atreva-se a mantê-lo em adega por 10 anos e surpreenda-se!