



GRUPO FRANCO-SUISSA

FRANCO-SUISSA - MAISON LAFITE
IMPORTADORES

SANCERRE FRÉTOY AOC 2019

VINHO BRANCO PREFERIDO DE NAPOLEÃO



Produtor: Tinel Blondelet

Tipo: Branco seco

Região: Loire

País: França

Uvas: Sauvignon Blanc (100%)

Gradação Alcoólica: 13° C

Temperatura de Serviço: 12°C

Estimativa de Guarda: Pode ser conservado em adega por até 4 anos embora seja mais longo.

Combinações gastronômicas: Aperitivo com o famoso queijo CROTTIN DE CHAVIGNOL, bandeja de frutos do mar, salmão cru ou defumado.

Notas do Produtor:

Cor: Ouro brilhante com reflexos esverdeados.

Sabor: Seco e frutado com notas cítricas.

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.

Esse vinho branco, seco e frutado, desenvolve uma ampla gama de aromas, sabores cítricos, de laranja, tangerina e toranja.

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 e esverdeados, 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!