

BLANDINE LE BLANC 2020



Os irmãos Verhaeghe desejavam há muito tempo, produzir um vinho branco, que fosse ideal para as longas noites quentes de verão do sudoeste da França. Assim, eles criaram o Blandine Le Blanc, um branco de bela cor ouro com reflexos verdes. Muito aromático, esse vinho lembra as flores do campo e frutas brancas, com leves toques de especiarias. Na boca, ele surpreende pela presença e densidade, com um belo final de frutas cítricas.

INFORMAÇÕES DE SERVIÇO

Tipo: Branco

Temperatura de serviço: Entre 7°C e 10°C

Tempo de decantação: Não há necessidade

Tempo de guarda: Pronto para beber

Harmonização: Acompanha frutos de mar, peixes grelhados e queijo de cabra.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

País/Região: França - IGP Côte de Gascogne

Produtor: Château du Cèdre

Uvas: 60% Colombard, 40% Ugni Blanc

Teor Alcoólico: 11,5 % vol.

Conteúdo: 750 ml

Safra: 2020

Vinhedo: Localizado na região do Gers no Sudoeste da França, temos dois tipos de solos: argilo-calcário e " argilo-siliceux", trata-se de um solo que contém uma mistura de areia com argila. O clima é semi-continental.

Vinificação: Fermentação feita em barricas de 500 litros, 50% são novas e 50% são barricas de segundo uso. A temperatura de fermentação está entre 18 e 20°.

Amadurecimento: O vinho é envelhecido sobre borras finas durante 09 meses, passando por uma ligeira filtração, antes do engarrafamento.