

DIAMANT DE LOIRE CUVÉE SANCY TOURAINE BRUT

O Diamant de Loire Cuvée Sancy tem o nome de um magnífico diamante único no mundo. O espumante, como este diamante, é o resultado de um trabalho atenção apaixonado. Seus aromas sutis são fruto da expressão da uva Chenin Blanc, cultivada com capricho e dedicação no coração da região da Turene. O Clima na região é oceânico, temperado e bastante seco. O solo é composto por formações de cascalho e xisto.



Vale do Loire



Chenin Blanc



A colheita da uva é elaborada à mão. A primeira fermentação alcoólica é efetuada em cubas termo-reguladas de aço inoxidável. A segunda fermentação é feita na própria garrafa.



Envelhece pelo menos 9 meses em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor amarelo palha muito claro e brilhante.



Aroma com notas de flores brancas e frutas.



Refinado e delicado em boca, com perlage muito fino e elegante.



Temperatura de serviço entre 6°C a 8°C.



Muito versátil, com canapês e aperitivos e carnes brancas.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 12%

Açúcar: 8,4 g/l

Acidez Total: 3,65 meq/l

PH: 2,90



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO