



Rémy Pannier Touraine Sauvignon Blanc AOP 2015

Rémy Pannier - Ackerman
Loire / França



SOBRE O PRODUTOR:

Em 1885, François Rémy fundou a Rémy Pannier para elaborar e comercializar vinhos da área de Saumur, no Vale do Loire. Com a associação à Maison Ackerman, em 1956, desenvolveu-se e tornou-se a maior produtora e comerciante de vinhos do Vale do Loire. Em 2009 a empresa passou a se chamar apenas Ackerman e Rémy Pannier sua principal marca de vinhos.

A Ackerman alia a constante busca da qualidade nos vinhedos a todo o processo de vinificação, resultando na produção de vinhos típicos e com personalidade, que traduzem e refletem a grande variedade de microclimas do Loire.

SOBRE O VINHO:

A denominação de origem Touraine é vizinha à famosa região de Sancerre. Todas as uvas para esse vinho foram cuidadosamente selecionadas e colhidas a partir de vinhas plantadas em solos ricos em calcário e silício. A combinação desse solo excepcional e clima temperado produz um Sauvignon Blanc cítrico e mineral, com um caráter único e excelente relação preço-qualidade.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: branco seco.

Uva(s): Sauvignon Blanc.

Vinificação: em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada.

Amadurecimento: *sur-lie* (sobre as borras) em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada.

Gradação alcoólica: ~12,5%

Acidez: _ g/l. (pH _)

Açúcar Residual: _ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: amarelo-palha brilhante com reflexos esverdeados.

Aroma: límpido e típico, lembrando frutas cítricas, como kiwi e limão, flores brancas, ervas e um elegante toque mineral.

Sabor: na boca mostra o típico frescor e vivacidade dos Sauvignon Blancs do Loire, médio corpo, sabores cítricos e minerais, uma límpida e longa persistência final.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Perfeito para acompanhar saladas ou queijos de cabra, peixes, frutos do mar e carnes brancas.

Servir a 8-10°C.

PREMIAÇÕES:

- 2016: Ouro no Concours Mondial du Sauvignon / Prata no Concours Vins du Val de Loire