



#### SOBRE O PRODUTOR:

A Antoine Moueix Propriétés é uma das primeiras e mais tradicionais casas vitivinícolas da margem direita de Bordeaux. Criada em 1902 em Saint-Émilion, no coração de um vinhedo reconhecido pela delicadeza e elegância dos vinhos que origina, está localizada no Château Capet-Guillier, prestigiado Grand Cru de Saint-Émilion.

Atualmente, a Antoine Moueix se estende por várias sub-regiões de Bordeaux com seus 400 hectares de vinhedos próprios compostos por onze Châteaux notáveis nas appellations de Bordeaux, Saint-Emilion e Médoc Cru Bourgeois.

#### SOBRE O VINHO:

O Château Grand Renom está situado em um platô com vista para o rio Dordogne, no leste da appelação Bordeaux. Foi construído pouco depois da Revolução Francesa e se dedica à viticultura desde o início do século XIX. São 30 ha. de vinhedos plantados em diferentes tipos de solo - argilosos, siltosos e calcários. Bastante profundos, bem drenados e equilibrados.

#### INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

**Tipo:** branco seco.

**Uva(s):** Sauvignon Blanc; vinhas de ~18 anos.

**Vinificação:** em tanques de aço inoxidável e com controle de temperatura.

**Amadurecimento:** 3 meses *sur-lie* (sobre as borras) em tanques de aço.

**Gradação alcoólica:** 12,5%

**Acidez:** \_ g/l. (pH \_)

**Açúcar Residual:** \_ g/l.

#### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

**Cor:** amarelo-palha brilhante e com nuances esverdeadas.

**Aroma:** puro, elegante e intenso, combinando notas de frutas brancas e cítricas, como limão, raspas de limão e grapefruit, com nuances de ervas, grama recém-cortada e flores.

**Sabor:** na boca tem médio corpo e ótimo equilíbrio entre densidade, acidez e fruta, com notas de fruta cítrica e ervas frescas, acompanhadas por um delicioso e típico frescor, que termina com ótima persistência. Um Bordeaux branco fácil de beber e de gostar!

#### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Este é um branco versátil, que combina com pratos à base de proteína branca, como peixes e frutos do mar crus, assados ou cozidos - com ceviche fica delicioso - queijo de cabra, aspargos...

Servir a 08-10°C.

#### PREMIAÇÕES:

- 2018: Prata no Concours Général de Paris