

Cuvées EXQUISES
Gemme de Feu

Pouilly-Fumé
AOC Pouilly-Fumé contrôlée

Domaine
LANDRAT
GUYOLLOT
Delicate Creation
MADE IN LOIRE, FRANCE



Ficha de Produto

Casta : Sauvignon Blanc, chamado localmente de Blanc Fumé
Grau Alcoólico : 12,5 % vol.
Área de vinha : 1 ha
Solos : Argilas e Sílex
Produção : 6 a 7000 garrafas
Vinificação : em cuvas de aço inox termorreguladas, estágio sob borras finas
Conservação : de 4 a 10 anos
Temperatura de serviço : 10 a 12° C

Características gustativas :

As pedras de fogo fazem nascer vinhos estruturados, complexos e consistentes, e que envelhecem muito bem. Eles desenvolvem aromas de uma grande complexidade, com uma boca harmoniosa e persistente. **Só é preciso o mínimo de paciência para esperar pelo seu ótimo.**

O terroir confere toda a sua marca nos aromas que são fortemente marcados pelas notas minerais : como a famosa pederneira que evoca o aroma característico que solta de uma faísca resultante do choque de duas pedras de sílex, e que deu a esta Cuvée o nome de Gemme de Feu.

Para além das notas minerais onde o fumado é perceptível pelo fosforo da faísca de sílex, encontram-se especiarias, ou almiscarado... mas também notas frutadas (cidros, frutos exóticos). Com plenitude, firmeza e harmonia em boca.

Gema ou pedra preciosa... uma história de terroir

Situado na comuna de Saint-Andelain, o escritório que abriga este vinho é um 'terroir' constituído por fosséis silicificados, de pedaços quartzos e sílex de Chailloux (cascalho) conforme o cadastro desta parcela...

Cailloux, chailloux... Conjugam-se até ao infinito, para cinzelar verdadeiras pequenas joias : vinhos de uma pureza cristalina e de uma grande retidão, com os bordos afiados do sílex, estas sublimes "pedras de fogo".

Ao provar não podemos deixar de citar a Romancista Colette, que tinha esta maravilhosa intuição : "A Vinha e o Vinho são grandes mistérios. Em todo o Reino vegetal, a vinha nos torna compreensível qual é o verdadeiro gosto da terra".

Em destaque :

A um vinho de exceção, pratos de exceção, fazer de todos os momentos privilegiados uma verdadeira festa de sabores... um momento de requinte, o botão de pausa no ritmo trepidante do mundo contemporâneo. O presente perfeito para agradar o apaixonado pelo vinho e a estética.

Gastronomia :

Para os seus momentos especiais, em mariscos de concha e crustáceos para as colheitas mais recentes, e galinha com cogumelos ou de "foie gras" para as colheitas mais antigas.

Domaine LANDRAT-GUYOLLOT

16 rue du Mont Beauvois, « Les Berthiers », Saint-Andelain, 58150 POUILLY-SUR-LOIRE, França
Tel : +33 (0)3 86 39 11 83. - Fax : +33 (0)3 86 39 11 65 - www.landrat-guyolot.com