

Cuvées CREATIVES

La Rambarde

Pouilly-Fumé
AOC Pouilly-Fumé contrôlée

Domaine
**LANDRAT
GuyolLOT**
Delicate *Creation*
MADE IN LOIRE, FRANCE

Ficha de produto

Casta : Sauvignon blanc, localmente chamada de Blanc-Fumé

Grau álcool : 12,5 % vol.

Área de plantação : 14 ha de vinha

Solos : conjunto de vários terroirs

Vinificação : em cubas inox termorreguladas, após decantação estática pelo frio.

Conservação : de 3 a 5 anos

Temperatura de serviço : 10 a 12° C

Caraterísticas gustativas

Este vinho é um grande clássico da denominação Pouilly Fumé. Ele resulta do conjunto dos diferentes terroirs (margas, calcários e sílex).

Com a sua cor amarelo palha com reflexos verdes, o Pouilly Fumé « La Rambarde » seduz assim que o nariz se aproxima do copo, com o seu turbilhão de aromas típicos do Sauvignon Blanc, com notas de buxo e de giesta. Na boca, aromas de citrinos (toranja e limão), mostrando vivacidade e equilíbrio.

Um vinho... uma história

La Rambarde está intimamente ligada à história da vinha de Pouilly-sur-Loire. Este termo local designa uma embarcação de fundo raso que era utilizada antigamente para transportar os vinhos de Pouilly para Paris pelo Loire, o canal de Briare e o Seine.

A gravura que foi inspirada no século XVIII pelas festas galantes de Watteau, figura uma Rambarde, mas também evoca um certo estilo de vida e sofisticação.

Em destaque :

Uma refeição em casa, preparada com amor, com belos produtos frescos ?

Pode contar com La Rambarde para assegurar a unanimidade entre os seus convidados ao longo da refeição.

Gastronomia :

Vinho de prazer imediato, o Pouilly Fumé La Rambarde faz-se de convidado à sua mesa desde a Primavera pelas parceiras com os peixes do rio, como um lúcio ou uma truta grelhada. Mas igualmente com patés de salmão, sushis ou por uma salada de patés de sapateira (caranguejola), para parceiras mais contemporâneas.

É um vinho para todo a refeição... depois do aperitivo, continua com um prato de peixe e acaba com um queijo de cabra (como um crottin de Chavignol).

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