

Cuvées CREATIVES

Les Binerelles

Pouilly-sur-Loire
AOC Pouilly-sur-Loire contrôlée

Domaine

LANDRAT GUYOLLOT

Delicate *Creation*

MADE IN LOIRE, FRANCE

Des Cuvées CREATIVES
Les Binerelles

Pouilly-sur-Loire

DOMAINE
LANDRAT-GUYOLLOT

Ficha de produto :

Castas : Chasselas
Grau Alcoól : 11,5 % vol.
Área : 63 ares de vinha
Produção : 4500 a 6000 garrafas
Vinificação : em cubas de inox termorreguladas após decantação estática pelo frio.
Conservação : Para beber jovem, podendo ser consumido até 2 a 3 anos.
Temperatura de serviço : de 10 a 12° C

Características gustativas :

Menos célebre que o seu irmão mais velho, o Pouilly-Fumé, ele é produzido a partir de Chasselas para dar vinhos relaxantes, frescos e ligeiros (apenas 11,5 % vol. de álcool), que não cansam o palato.

Com uma bela cor platina, no nariz ele apresenta aromas de frutos secos (amêndoas e avelãs), com uma nota delicada de zimbro. Na boca, ele revela-se delicado com toda a frescura do Chasselas, como se estivéssemos a trincar a própria uva colhida diretamente da vinha.

Um vinho ... uma história

O nosso Pouilly-sur-Loire, tira o seu nome às **cigarras, chamadas localmente de « binerelles »** e cujo canto acompanha a lavoura, o trabalho longo e paciente do solo pelo vinhateiro, sob os raios ardentes do sol de verão...

Em destaque :

Em toda a vinha de Pouilly, somente alguns hectares são de Chasselas, o que dá a este vinho fresco e leve, um caráter quase confidencial.

Gastronomia :

O Pouilly-sur-Loire les Binerelles é convidado sem cerimónias, a partir do momento em que o mercúrio escala nos termómetros.

Elegante e fácil de beber, ele encaixa perfeitamente com os aperitivos dos belos dias de verão, debaixo de uma pérgula ou com os pés dentro de água... à beira rio ou à beira mar.

É o vinho de excelência dos momentos simples e alegres, e das reuniões improvisadas entre amigos.

A consumir como aperitivo, com pequenos legumes crocantes mergulhados em molhos não muito picantes, ou aperitivos salgados...

Ideal para refeições campestres e tardes de verão, ou piqueniques com terrines de coelho ou aves...

Ao longo da refeição, ele estará em uníssono com as ostras, mexilhões, fritada de peixes do rio... ou mesmo salsicha grelhada...

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