



## CHÂTEAU BRIOT GRAN VIN BLANC 2023

A versão branca do Château Briot é 100% Sauvignon Blanc. Este Château, é um refúgio tranquilo no centro de Entre-Deux-Mers, cuidadosamente mantido pela família Ducourt desde 1980. São 14 hectares plantados, em solos argilosos na sub-região mais clássica para produção de bons brancos, Entre-Deux-Mers, onde a família é especialista e grande referência. Os vinhedos são conduzidos em Guyot com agricultura sustentável certificada com HVE3. Quem vinifica é Philippe Ducourt. Um clássico branco de Bordeaux, perfeito para exemplificar as origens da Sauvignon Blanc.

### FICHA TÉCNICA

<b>Produtor:</b>	Família Ducourt
<b>País / Região:</b>	França, Bordeaux – Entre-Deux-Mers
<b>Blend / Varietal:</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Amadurecimento:</b>	sem passagem por madeira
<b>Grad. alcoólica:</b>	12,5%
<b>Código de barras:</b>	3287140002386



## IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Super jovem e fresco, com coloração amarelo palha ainda apresentando reflexos esverdeados. Aromas com camadas cítricas e vegetais, com notas de maracujá fresco, abacaxi verde, suco de limão Tahiti, maçã verde e uma nota discreta de aspargos.

Em boca é leve, seco, de acidez alta, mostrando jovialidade e frescor. Os sabores de maçã e abacaxi verde aparecem ainda mais em boca completando toda a acidez e potência deste branco. Um típico Sauvignon Blanc de Bordeaux. “Uma versão brilhante de Sauvignon Blanc.” Wine Enthusiast

### Gabriel Raele

Melhor Sommelier de Vinho de São Paulo 2018 eleito pela ABS – SP (Associação Brasileira de Sommeliers)  
2019 eleito pela GoWhere Gastronomia

## SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Perfeito para acompanhar frutos do mar delicados e queijos de massa mole e fungo branco. Camarões grelhados, vieiras e conchas frescas combinam super bem aqui.

Deve ser servido bem fresco, entre 6 e 8 C. Um balde de gelo caprichado, por 20 minutos, vai ajudar a manter a temperatura de serviço ou 1 hora no congelador para atingir essa temperatura.



## LES CHANT DES SIRÈNES GRIS DE SAUVIGNON 2023

Oskar Wilde diria: “A única maneira de se livrar de uma tentação é ceder a ela”. Assim como o canto das Sereias, esse rosé é irresistível. Para este vinho foram selecionadas duas cepas raras, da família dos vinhos cinzas, ou Grey Wines (Gris em francês e Grigio em italiano). “Gris de Sauvignon” porque as uvas são: Sauvignon Gris e Sauvignier Gris. Estas variedades apresentam pele rosada e sucos com colorações salmão claro e toques cinza. Esses vinhedos têm sido cultivados de forma sustentável nos últimos 150 anos e hoje tem certificação HVE3. Plantadas em solo argilo-calcário, as uvas são colhidas durante a noite produzindo um rosé pelo método de prensa direta, ou seja, as uvas são prensadas levemente até atingir a coloração desejada no mosto. Este é o método de produção de rosé que mais preserva acidez e aroma, já que a fermentação acontece do início ao fim sem cascas. O vinho permanece por 3 meses com as borras finas em inox. A safra 2023 produziu 20.000 garrafas. “Perigosamente refrescante” James Suckling

### FICHA TÉCNICA

<b>Produtor:</b>	Família Ducourt
<b>País / Região:</b>	França, Bordeaux – Entre-Deux-Mers
<b>Blend / Varietal:</b>	71% Sauvignon Gris e 29% Sauvignier Gris
<b>Amadurecimento:</b>	3 meses em inox com as borras
<b>Grad. alcoólica:</b>	12%
<b>Código de barras:</b>	3287140001648

