



ADEGA
90
PONTOS



LE P'TIT LOLO 2023

Laurent Perraud é a sétima geração de viticultores e enólogos da sua família, os Perraud fazem vinho desde a época napoleônica. A propriedade está localizada nas encostas entre os vinhedos mais prestigiados de Nantes, região mais próxima ao mar do Loire, ao redor da cidade de Clisson. O Domaine da família conta com uma área de 45 hectares e são tradicionalmente produtores de Muscadet. Certificado como Vigneron Independante, também conta com os selos de sustentabilidade Terra Vits e HVE3. A vinificação é moderna em tanques de inox com controle de temperatura e um trabalho delicado com as borras. Os solos são de Argila xistosa e a proximidade com a encosta fria moldam o caráter desse blend cítrico e muito refrescante.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Laurent Perraud – Collégiale des Domaine de Loire
Prática:	Sustentável
País / Região:	França, Val de Loire – Nantes
Blend / Varietal:	60% Chardonnay, 40% Sauvignon Blanc
Amadurecimento:	Sem passagem por madeira
Grad. alcoólica:	12%
Código de barras:	3362721030726



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Coloração amarelo palha, com alguns reflexos verdes ainda de tão jovem. Os aromas de frutas cítricas são os mais presentes, como suco de limão tahiti, abacaxi ainda verde e maracujá, e a Sauvignon Blanc traz um conjunto de aromas vegetais que incrementam esse frescor com notas de alecrim, grama cortada e aspargos verdes.

Usando duas uvas essencialmente ácidas, esse blend fica extremamente refrescante com acidez pronunciada e típica de uvas colhidas próximas ao mar. De corpo leve e álcool super integrado com a acidez, é um branco que deixa a boca pedindo mais um gole.

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

Um branco para ser servido como aperitivo, welcome drink, com finger foods como canapés de salmão, crudos de frutos do mar e saladas com molhos cítricos. Se preferir servir com um prato, opte por carnes delicadas de pescados ou aves magras. Ficaria perfeito com peixe frito na praia ou uma massa ao limone.

Balde de gelo para que a temperatura fique bem baixa. A temperatura entre 3 e 5 graus é atingida com 1 hora de freezer ou 20 minutos no balde com bastante gelo.