



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

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





IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Uma delícia de rosé fresco e muito aromático com coloração de casca de cebola, aromas que vão de frutas tropicais até frutas cítricas como: grapefruit, pêssego fresco, maçã verde, melão e raspa de tangerina.

Em boca tem corpo médio, e ao mesmo tempo que é intenso se mostra delicado e elegante com uma textura cremosa puxando muito os sabores de melão e pêssego em boca. O famoso vinho crocante, devido a acidez elevada e corpo com textura de encher a boca. “Perigosamente refrescante” James Suckling

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

Vai bem com os Curry tailandeses, tagines, pokes de peixe crus e pratos árabes que são carregados com especiarias. A acidez e a textura cremosa podem completar estes pratos intensos.

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 a temperatura.