



SITE

bettane +
desseave
93
PONTOS

vinous
92
PONTOS

POUILLY-FUISSÉ 1ER CRU "VERS CRAS" CHÂTEAU DE BEAUREGARD 2022

O Premier Cru "VERS CRAS", com área total de 23 ha, é um dos 22 Premiers Crus de Pouilly-Fuissé. Localizado no platô de Beauregard, entre os vilarejos de Fuissé e Pouilly, "Vers Cras" nasce numa suave encosta sobre solos rasos de argila marrom e pedras calcárias brancas, terroir que confere grande mineralidade e salinidade ao vinho. As uvas são colhidas no ponto ideal de maturação e fermentadas com leveduras indígenas em barricas de 228 litros. O amadurecimento acontece por 12 meses sobre as borras finas em barricas, seguido de alguns meses em tanque de aço inox, buscando equilíbrio entre complexidade, precisão e pureza aromática. Vers Cras produz aproximadamente 12.000gfs. "Bela combinação de riqueza e acidez em contra ponto. Um leve toque apimentado no final, com um toque de capim-limão." Neal Martin, para Vinous – The Best Of Maconnais 2022.

"Um caráter deliciosamente crocante e purificador. Os sabores aqui são maduros e exóticos, com maracujá, tangerina e figo-da-índia." Christy Canterbury MW, para timatkin.com

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Joseph Burrier – Château de Beauregard
Prática:	Natural
País / Região:	França, Borgonha – Maconnais, Pouilly-Fuissé
Blend / Varietal:	100% Chardonnay
Amadurecimento:	Fermenta e amadurece parcialmente em barrica de 228 litros por 12 meses
Grad. alcoólica:	13%
Código de barras:	3701490 603531





IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Em nariz, o “Vers Cras” revela grande precisão aromática, combinando notas de pera madura, limão siciliano e grapefruit com delicados toques de baunilha, flores brancas e especiarias. Com aeração, surgem nuances minerais, mel e leve tostado, trazendo profundidade e sofisticação ao conjunto.

“Aroma fresco, com notas minerais frias e pedregosas. Em boca, surgem minerais de pedra quente e úmida, tanto no paladar quanto no final. Boa profundidade. Bem equilibrado, com uma justaposição interessante entre sensações quentes e frias, e muito convidativo.” Sarah Marsh MW

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

Sua estrutura e frescor permitem harmonizações sofisticadas, especialmente com lagosta, vieiras grelhadas, peixes de carne firme e aves com molhos cremosos. Também acompanha muito bem massas com manteiga e cogumelos, risotos delicados, carnes brancas assadas e queijos de cabra curados, criando combinações marcadas por textura e elegância.

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.

