

Vale do Loire

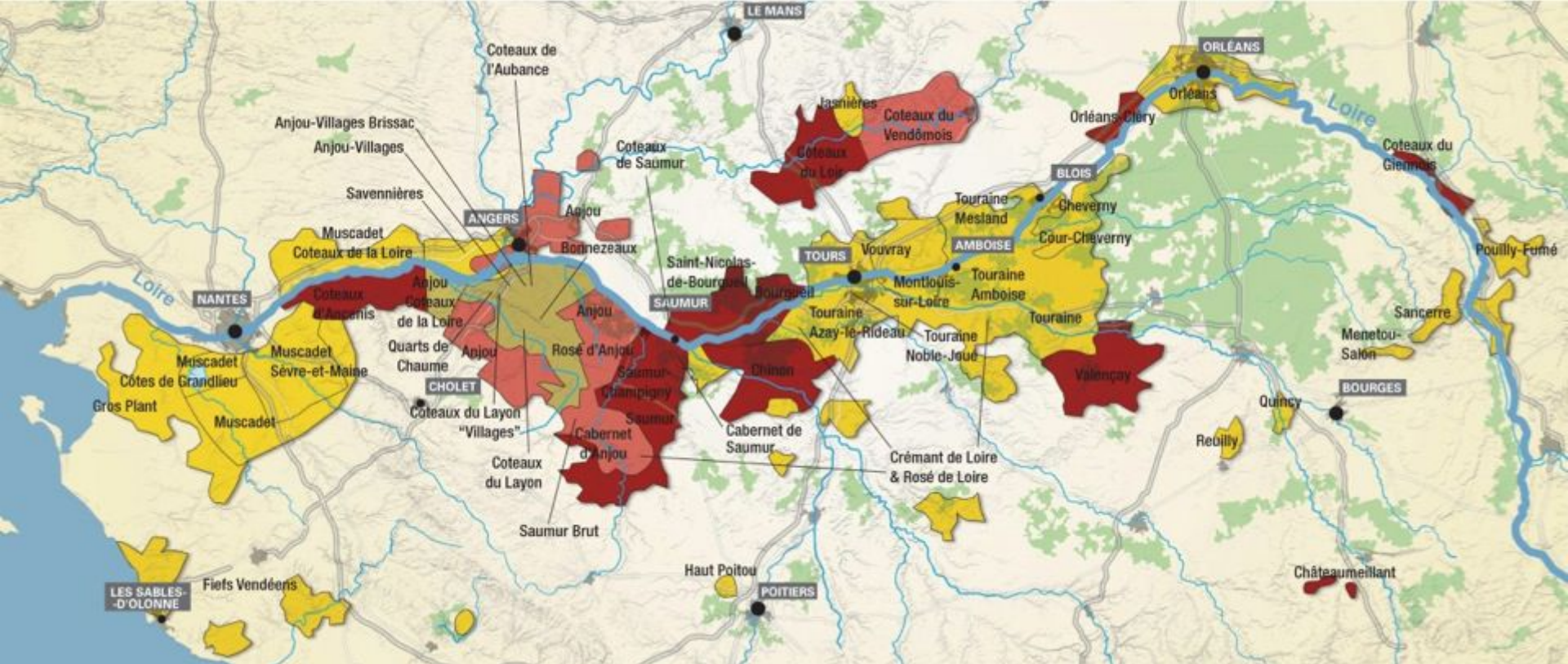


Região dos imponentes castelos e jardins franceses

Vin de Pays du Jardin de la France

Declarada Patrimônio Mundial da Humanidade pela UNESCO em 2000

Branco, Espumante, Rosé e Tinto destacados pelo frescor e frutuosidade. Vinhos graciosos.

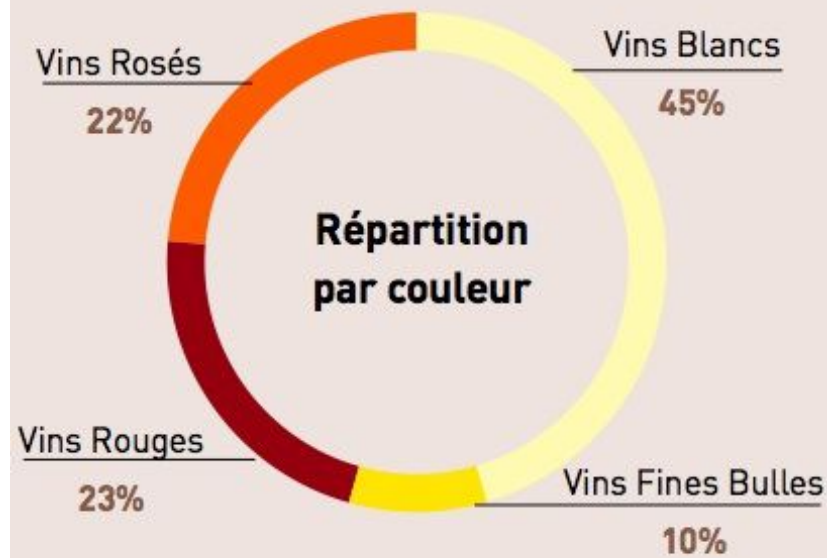


Maior região produtora de vinhos brancos e espumantes da França

3ª em volume de produção

4ª em superfície de vinhedos

63 AOC's de vinhos varietais



Sauvignon se traduz em vinhos secos, com excelente acidez e mineralidade, notas florais/herbáceas, de frutas cítricas/tropicais frescas, leve defumado. Equilibrados, complexos e ao mesmo tempo fáceis de tomar.

Melon de Bourgogne produz vinhos alegres, leves, fáceis de tomar e pouco alcoólicos. Ideais para aperitivos.

Chenin Blanc se expressa em ampla gama de estilos de vinhos. Dos Crémants, a brancos secos e doces, com aromas a pêssegos, tangerina e flor de acácia.

Anos ruins 170g açúcar/L – secos

Anos médios 190 a 260g açúcar/L – semi secos

Anos ótimos até 500g – vinhos doces





Cabernet Franc origina vinhos rosés e tintos aromáticos. Vinhos redondos, de taninos finos, aromas defumados, terrosos, de framboesa e groselhas pretas.

Gamay usada em regiões menores, produz tintos ligeiros e rosés.

Pinot Noir responsável pelos tintos de Sancerre. Fáceis de tomar e prontos.



Pays Nantais

Foz do rio Loire, influencia atlântica, **maciço Armoricano**: solos pedregosos ricos em granito, xisto e rochas vulcânicas, boa drenagem

AOC Muscadet – brancos de melon de bourgogne, 9 a 12% vol.

AOC Muscadet sur lie – brancos com mínimo 4 meses sob lías. Leve sabor fermentado e picante.

AOC Muscadet de Sevre-et-Maine – AOC com maior prestígio na região, vinhedos com rendimentos mais baixos, maior tempo sobre lías, alguma fermentação em barrica, maior potencial de guarda.

Comunas de prestígio | maturação | características

Clisson | 2 anos | frutos secos e marmelada

Gorges | 2 anos | intensa mineralidade e notas defumadas

Le Pallet | 17 meses | notas frutadas e florais



Pays Nantais

AOC Muscadet Côtes de Grandlieu

AOC Muscadet Coteaux de la Loire

AOC Gros Plant du Pays Nantais – brancos de folle blanche, bem secos de acidez marcante, com vinificação sur lie possível de 4 a 5 meses.

AOC Coteaux d'Ancenis

Brancos de Chenin e Malvoise (pinot gris) secos, meio secos e doces

Gamay vinificada como branco, rosé e tinto. Vinhos frescos e frutados.





Anjou – Saumur

Solos de rocha carbonífera e xisto, clima continental moderado

AOC Anjou/ Saumur Blanc – brancos com 80% mín. de Chenin blanc, sauvignon blanc e chardonnay

AOC Savenniere – brancos secos de Chenin Blanc com grande potencial de guarda e mineralidade.

AOC Rosé d’Anjou – rosés de Gamay

AOC Cabernet d’Anjou – rosé semi seco de Cabernet Franc

AOC Cabernet de Saumur – rosés mais secos de Cabernets.

AOC’s de vinhos doces de Chenin:

Coteaux de l’Aubance,

Coteaux du Layon,

Grand crus:

Quarts de Chaume e Bonnezeaux



AOC Quarts de Chaume Grand Cru – doces botritizados ou passerizados de Chenin blanc (Pineau de Loire), sabores a mel e frutas tropicais.

AOC Coteaux du Layon Premier Cru Chaume – colheitas tardias de Chenin



A close-up photograph of a soil sample, likely tuffeau, showing a dense matrix of fine, light-colored particles. Numerous small, irregularly shaped grains are visible, many of which appear to be fossil shells or calcareous fragments. A prominent feature is a larger, fan-shaped shell fragment with distinct radial ribs, positioned in the center-left. The overall texture is granular and porous, characteristic of tuffaceous soils.

Solo tuffeau – fósseis oceânicos, areia e calcário
Torraine e Anjou

AOC Anjou Gamay e Saumur (Cab Franc) – vinhedos próximos ao leito dos rios, vinhos leves, maceração carbônica comum.

AOC Saumur Champigny/Brissac/Anjou-Villages – tintos de Cabernet Franc dominante com algo de cab sauvignon. Vinhedos nas encostas altas e ensolaradas, vinhos mais encorpados, maceração mais longa, vinificação tradicional.



Espumantes

AOC Crémant de Loire, Anjou mousseaux, Saumur mousseaux

Branças: chenin, chardonnay e sauvignon

Tintas: cabernets, gamay, grolleau

Branços e rosés com doçura variável

Cremant pelo método tradicional, extração de 100 lts de mosto a partir de 150k de uvas, 12 meses maturação mínimo. 2 a 3 anos de guarda.



Tourraine

Diversidade de solos (tuffeau, silex e argiloso calcário) e microclimas
Vinificações em tanque inox ou barrica. Destacados pelo frescor.

AOC Torraine - brancos de Sauvignon (80%) e Chenin

AOC Montlouis sur Loire – brancos secos, semi secos e doces de Chenin, tranquilos e espumantes.

AOC Vouvray – espumantes e brancos de Chenin (**Pineau de la Loire**), secos a doces com complexidade, grande acidez e potencial de envelhecimento.

AOC Cremant de la Loire – espumantes do método tradicional de chardonnay, chenin blanc e arbois.



AOC Touraine Azay le Rideau, Touraine Amboise: rosés secos a meio secos de cabernet, gamay e grolleau.

AOC Touraine Gamay, Touraine Amboise, Coteaux du Loir: tintos leves de Cab franc, gamay, pineau d'Aunis, pinot noir. Vinhedos em solos aluvionais, sem carvalho, maceração carbônica comum.

AOC Chinon, Borgueil, Saint Nicholas de Borgueil, Touraine Chenonceaux: tintos mais encorpados com predomínio de Cab franc + cab sauvignon e côt. Vinificação tradicional, macerações mais longas, passagem em carvalho comum.





Loire Central

AOC Sancerre

Produz brancos de Sauvignon de acidez vibrante, mineralidade, caráter cítrico e herbáceo.

Vinificados sem fermentação malolática ou interação com carvalho.

Vinhos de corpo leve a médio que evoluem na taça. Delicados e refrescantes.

AOC Pouilly Fumé

Brancos com Sauvignon com notas defumadas e florais e frutadas.

Com um pouco mais de estrutura e perfil mais maduro que os Sancerre.

Estilo bastante imitado mundo afora.



Loire Central

AOC Sancerre também permite tintos e rosés de Pinot noir e Gamay.

AOC Reully - tintos de P. Noir, gamay e rosé com pinot gris

AOC Quincy, Menetou Salon, Pouilly sur Loire

Produz brancos de Sauvignon de boa acidez e mineralidade.

AOC Coteaux du Giennois – rosés aromáticos de pinot noir e gamay.



Guarda dos vinhos

Branco secos – até 5 anos, salvo os melhores Muscadets sur lies e os Chenins de Savennières e Vouvray (10 anos)

Branco doces – melhores exemplares duram décadas

Rosés e Tintos leves – até 3 anos

Tintos ecorpados – esperar 3 anos e consumir dentro de 10 anos melhores terroirs.

Harmonização

Espumantes – versáteis, segundo doçura

Branco secos – peixes e frutos do mar, queijos ácidos

Branco semi-secos – terrines e patês de porco, coelho e aves

Branco doces – Tarte Tatin, frutas em calda

Rosés – queijos picantes e/ou maturados e embutidos

Tintos leves – massas com molho de tomate

Tintos com corpo – carnes magras bovinas

Serviço

Cremant e branco secos de 6 a 8°C | Rosés de 7 a 9°C |

Tintos com maceração carbônica de 11 a 13°C | Tinto com mais corpo de 13 a 15°C

Branco doces de 9 a 11°C



Manejo biodinâmico dos
vinhedos

Tratamentos homeopáticos que
buscam equilíbrio natural dos
vinhedos, observando os
movimentos dos astros



CLOS
DE LA
Coulée de Serrant
APPELLATION SAVENNIÈRES-COULÉE DE SERRANT CONTRÔLÉE



2007

Vin issu de l'agriculture biologique et biodynamique : (Certifié Ecocert s.a.s. - F 32600)

Nicolas JOLY, Propriétaire-Viticulteur

au CLOS DE LA COULÉE DE SERRANT - 49170 SAVENNIÈRES

Mise en bouteilles au Château

PRODUCT OF FRANCE WHITE WINE NET CONTENTS : 750 ML. ALC. 15% VOL

L1
Contains sulfites

LE HAUT-LIEU
SEC 2011



DOMAINE HUET
VOUVRAY

APPELLATION VOUVRAY CONTRÔLÉE
MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ

S.A.S. HUET - 11, RUE DE LA CROIX BUISÉE - VOUVRAY (I&L) FRANCE

VOUVRAY WHITE WINE

ALC. 13% BY VOL.

PRODUCT OF FRANCE
NET CONTENTS 750 ML

© 2011 A. HUET & FILS

Produtores biodinâmicos do Loire e
vinhos notáveis



Alsace

Região fresco e montanhosa, nordeste da França (forte influencia alemã)

Vinhos brancos secos e encorpados

Variedades de uva aromáticas mencionadas no rótulo

Vinificação sem fermentação malolática e passo por carvalho

Variedades nobres” **Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris e Muscat**

Demais: Pinot Blanc, Sylvaner e Chasselas

Edelzwicker, “Gentil” – vinho leve e fácil de tomar, mistura de uvas com maior rendimento



Riesling – uva branca de grande acidez e potencial de envelhecimento. Com aromas frutados de limão, pomelo, pêssigo e pera, flores brancas e erva doce. Vinhos maduros apresentam notas a borracha, pólvora e asfalto.

Gewurztraminer – uva rosada que produz vinhos amigáveis com aromas a lichia, manga e pêssigo e rosas. Os mais concentrados apresentam boa untuosidade e paladar algo picante.

Pinot Gris – uva com tonalidade entre preta-azulada e rosa pálida. Vinhos com aromas a damascos, frutas secas, mel e gengibre. Podem ser bem encorpados.

Muscat – vinhos leve e seco, com aromas intensos de uva verde. Não apta para envelhecimento.



Alsace

AOC Alsace – 74% produção, 92% brancos

AOC Cremant d'Alsace – predomina Pinot Blanc +
chardonnay, pinot noir e riesling

AOC Alsace Grand Cru (51 vinhedos) – 4% produção,
somente variedades nobres

VT | *Vendage Tardive* | Colheita tardia

SGN | *Sélection de Grains Nobles* | Botritizados

