

Lulu Le Français branco 2024

LGI Wines



Região, País: Sudoeste, França

Classificação legal: IGP Côtes de Gascogne (Indication géographique protégée)

Uvas: 50% sauvignon blanc, 50% colombar

Álcool: 12,0%

Amadurecimento: inox

Características: cor verde-limão, brilhante. Aroma intenso e frutado, de maçã verde e toranja. Na boca é muito refrescante, com o predomínio das frutas cítricas em um agradável e persistente final.

Harmonização: risoto de erva-doce, limão siciliano e rúcula; salada Caesar, saladas com queijo de cabra.

Temperatura: servir a 8°C

Outras informações

Produtor: a LGI Wines foi criada em 1999, em Carcassonne, no coração do Languedoc em uma das maiores regiões produtoras de vinho do mundo. A incrível diversidade de climas e *terroirs* juntamente a uma ampla gama de uvas locais e internacionais resultam em um rico painel de diferentes estilos de vinho que agradam aos mais exigentes paladares, somando-se a tradição local às mais modernas técnicas de vinificação.

Lulu é fruto do seco e ensolarado clima mediterrâneo, do mar, que acaricia as vinhas com seus ventos envolventes. Lulu é a mais pura expressão da arte de viver! Relaxe e divirta-se!

Clima: clima ensolarado e quente, com influências mediterrâneas a leste, suavizado pela influência do Oceano Atlântico a oeste.

Solo: areia, argila e calcário

Viticultura: vinhas selecionadas localizadas no sudoeste da França na área das Côtes de Gascogne

Vinificação: colheita noturna, prensagem pneumática, fermentação a baixas temperaturas para preservar a intensidade aromática do vinho.

Guarda: 5 anos (desde que armazenado corretamente)