



# VEUVE TAILHAN BLANC DE BLANCS



## País

França



## Vinhedo

Solo de calcário, rico e mineralizado.



## Uva

Airen, Ugni Blanc, Durello, Macabeu e Garganega



## Safra

–



## Teor Alcoólico

11,5%



## Colheita

Manual



## Vinificação

Fermentação natural no IVA.  
Envelhecimento por um período mínimo de 3 meses.



## Notas de Degustação

Cor dourada pálida. Bouquet dominante de polpa de fruta branca, maçã e pera. Um ataque limpo e fresco. Temperatura de serviço entre 6°C e 8°C.



## Harmonização

Welcome drink.



## Sobre a Vinícola

No coração da Borgonha, um jovem começa no mundo do vinho. Jean-Claude Boisset tinha 18 anos, uma paixão da juventude e todo o futuro pela frente. Estamos perto de Gevrey-Chambertin, onde ele cresceu. É o verão de 1961. A partir de 1970 os vinhos são exportados para a Europa. Jean-Claude mudou-se para Vougeot, sua aldeia favorita e Nuits-Saint-Georges. Desde a década de 1980, o crescimento externo na Borgonha foi iniciado, bem como a diversificação da atividade com a introdução de bebidas leves em 1988 e os vinhos espumantes na véspera da década de 1990. Os anos seguintes marcam a vontade de criar raízes no coração dos terroirs: Beaujolais, Languedoc e Rhône. Os anos de 2000, novo milênio, novo continente: Califórnia. A história continua com a aquisição da maior vinha da região de Jura, Domaines Henri Maire.