

VIGNOBLES VELLAS

Grand Blaquière

1^{ère} Réserve Les Silex Fumes Blanc
IGP Saint-Guilhem-le-Désert



TERROIR

Planalto do Larzac - vinhedo do
Domaine Grand Blaquière



CASTA

Vermentino e Clairette



SOLO

300 metros de altitude, solos pobres e altamente drenantes, compostos por xistos e ocres vermelhas, que regulam naturalmente o vigor da vinha e favorecem baixas produtividades.



CLIMA

Durante o verão, observa-se uma amplitude térmica significativa, com temperaturas até 13 °C mais baixas do que em outras zonas do Languedoc. **Essa combinação confere aos vinhos pureza aromática, frescor notável e uma mineralidade elegante, assinatura do Domaine.**

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

12,5% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

1 g/L

ACIDEZ

Média

TANINO

-

CORPO

Leve



VINIFICAÇÃO

Vinificação tradicional, conduzida com controle preciso de temperatura, preservando a expressão varietal, a tensão natural e a frescura aromática do vinho.

BARRICA

Não



VISUAL

Visualmente apresenta uma cor pálida e luminosa, com delicados reflexos.



AROMAS

No nariz, revela-se fresco e expressivo, com aromas de frutas brancas, cítricos e notas marcantes de toranja, acompanhadas por um toque mineral sutil.



PALADAR

Em boca, é vivo, equilibrado e mineral, com bela intensidade aromática, final refrescante e persistente.



GASTRONOMIA

Perfeito para acompanhar frutos do mar, mariscos, peixes grelhados, queijos frescos e momentos de aperitivo. Um vinho versátil, gastronômico e extremamente agradável.



Temperatura ideal de serviço entre 4 e 6°C.

529

750 ml

EAN 13: 3701086313639

DUN 14: 63701086313631

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 10,35 kg

Caixa: 51 x 31 x 11 cm

Garrafa: 8,5 x 8,5 x 30 cm

Pallet: 6 x 3 = 18 caixas