



www.ampely.com.mx

CHATEAU DE TRACY – POUILLY FUME



Château de Tracy



Origen : Pouilly Fumé, Loire Francia.

Denominación :
Pouilly Fumé AOC

Historia: El Chateau de Tracy es de los mas antiguo viñedo de la zona, comprobado que producen desde en año 1396, y todavía sigue en la misma familia, Comtesse A. d'Estutt d'Assay.

Terroirs : El suelo y subsuelo son base de piedras « Silex » y arcilla de las epocas Kimeridgiana y aluviones del rio, son tres variantes de terruño que se expresen en el vino.

Cepa :
100% Sauvignon Blanc.

Viñedo :
33 Hectáreas de una edad promedio de 30 años.

Vinificación :
Las uvas son seleccionadas a mano, al principio fermentación pelicular y después fermentación a temperatura controlada de 14 a 18°, crianza en tanques de acero inoxidable.

Degustación :
Color amarillo dorado, intenso y brillante.
Nariz intensa, primero aromas florales y herbáceas. seguido de frutas exóticas, frutas blancas y especie (pimienta verde y anís)
En la boca ataque fresca, amplio y equilibrado, retrogusto de grosellas y cítricos.

El consejo del vinicultor :
Degustar entre 12° y 14°, con mariscos y pescados a la parrilla o en salsa, carnes blancas en salsas cremosas.