



## Produtor

A história de viticultura nas propriedades que hoje são de Nicolas Joly é muito antiga, data da época dos monges cistercienses no século 12. Ainda encontra-se dentro de uma das propriedades o antigo mosteiro desta época, hoje um importante monumento histórico. Varias personalidades famosas ao longo do tempo como Louis XI, Louis XIV, Alexandre Dumas ou Curnonsky exaltavam a região como sendo uma das melhores do mundo para vinhos brancos. Nicolas Joly atualmente preside a propriedade e é um dos precursores do biodinamismo, considerado um True Believer da agricultura biodinâmica em todo o mundo. Todas suas vinhas, que são biodinâmicas desde 1984, colaboram com a iniciativa de Joly de valorizar ao máximo o conceito de terroir, algo amplamente difundido e sabido nos dias de hoje mas raro e quase que desconhecido nos anos 80.

## Produtor: Nicolas Joly

Safra	2013
País	França
Região	Vale du Loire
Sub-Região/Apelação	Savennières
Volume	750ml
Uvas	Chenin Blanc
Temp. de Serviço	12° – 14°
Álcool	14,5%

## Opinião dos Especialistas

"A cor amarelo ouro do 2014 Clos de La Coulee de Serrant, um mundialmente famoso e icônico Chenin Blanc com sua própria appelação, abre com um belo límpido, preciso e aromático buque de uva madura e seca, amavelmente combinado com mineralidade. Também tem aromas de mel misturado com frutas cristalinas e aromas herbáceos. No paladar é altamente elegante, límpido e persistente, este vinho com ótimo corpo é muito intenso mas também perfeitamente sedoso, é muito elegante. O longo e estimulante final de boca apresenta toques picantes e salgados, muito compacto mas em perfeito equilíbrio. Deixa uma sensação de ervas secas combinadas com longo e concentrado apricot. Um ótimo, elegante e muito refinado Coulee."

95 PONTOS - Robert Parker

## Descrição

O Coulee de Serrant é o mais importante vinho de Nicolas Joly, produtor considerado o pai do biodinamismo. Este vinho é cultuado e adorado por muitos especialistas e admiradores, é um dos maiores símbolos da cultura do biodinamismo sofisticado no mundo. É composto por 100% Chenin Blanc, com vinhedos com idade de 35 a 40 anos em média. Sua colheita é feita em diversas etapas para conseguir colher as uvas plenamente maduras. A colheita leva 3 a 4 semanas, uma vez que são selecionados manual e minuciosamente somente as com uvas em plena maturidade. Uma colheita tradicional levaria apenas alguns dias.

Após a colheita é vinificado em barricas de 500 litros, sendo que outra característica interessante do Coulee de Serrant é a discreta presença de botrytis em parte das uvas.