

BOURGOGNE CHARDONNAY

BORGONHA · FRANÇA

Nosso Bourgogne Blanc é elaborado principalmente com uvas Chardonnay colhidas em terroirs selecionados do sul da Borgonha, na área de Maconnais e Côte Chalonnaise. Uma pequena parte de nosso cuvée também vem dos vinhedos da Côte de Beaune. Dominado por notas de flores e frutas frescas sublinhadas por notas de tosta e mel. No paladar é fresco, com um final marcado por sutis notas amadeiradas.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

CLASSIFICAÇÃO

AOC Bourgogne Chardonnay

UVAS

Chardonnay

SAFRA

NV

SOLO

A appelação Bourgogne Blanc cobre aproximadamente 1.000 hectares. Nosso Bourgogne Branco é composto majoritariamente por uvas Chardonnay colhidas em terroirs selecionados no sul da Borgonha: nas regiões do Maconnais e da Côte Chalonnaise.

TEOR

ALCOÓLICO

12,5%

SERVIÇO

10°C a 12°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Este vinho é a escolha perfeita para aperitivos, frios (charcutaria) ou peixe grelhado, mas também queijos como Brie francês, Comté ou Saint-Nectaire.

VINIFICAÇÃO

- ◆ O papel da seleção das uvas e vinificação por parte da nossa equipa é muito importante, para obter uma expressão de puro Chardonnay que cumpra com oknow-how e estilo da casa.
- ◆ Colheita selecionada realizada manualmente;
- ◆ Desengace para evitar o aparecimento de aromas herbáceos;
- ◆ Mosto extraído por prensagem pneumática;
- ◆ Fermentação alcoólica em cubas de inox com controle de temperaturas;

NOTAS DE PROVA

Cor: Dourado, com leves tons prateado-acinzentados.

Aromas: Muito expressivo, com aromas de flores e mel.

Sabor: Ataque franco, boa acidez, com aromas de acácia e frutas levemente cristalizadas, realçados por um bom comprimento em boca.