

CHABLIS PREMIER CRU MONTMAINS

BORGONHA · FRANÇA

Com um aroma muito sutil, mineral e defumado, oferece também notas de avelã e de vegetação rasteira, realçadas por sabores de raspas de limão. No paladar é rico, volumoso, com um final longo e estruturado. 20% do vinho fermentou em barricas de carvalho onde permaneceu por 6 meses. Possui grande potencial de envelhecimento agradável frescor.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

CLASSIFICAÇÃO

AOC Chablis Premier Cru Montmains

UVAS

Chardonnay

SAFRA

2019

SOLO

O vinhedo de Montmains está localizado na margem esquerda do rio Serein. Os 37 hectares do clima de Montmains erguem-se acima de uma encosta a baixa altitude. As uvas de onde provém este cuvée provém de uma parcela conhecida pelo seu perfil

TEOR

ALCOÓLICO

12,5%

SERVIÇO

10°C a 12°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Vai complementar na perfeição frutos do mar, especialmente ostras e lagostins, mas também peixe grelhado, guisado de vitela e queijos de cabra.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Colheita selecionada;
- ◆ Mosto extraído por prensagem pneumática;
- ◆ Fermentação alcoólica em cubas de inox que durou 7-10 dias, com controle de temperaturas, mantida em torno de 18 a 20°C;
- ◆ 20% do vinho estagiou em barricas de carvalho onde permaneceu por 6 meses em contato com a borra;
- ◆ Fermentação maloláctica realizada a 100% do vinho;
- ◆ Filtração leve antes do engarrafamento;

NOTAS DE PROVA

Cor: Dourada clara com reflexos esverdeados brilhantes.

Aroma: Muito complexo e mineral. Abre com toques nítidos de frutas exóticas (manga), pêssego, praline e mel de acácia.

Sabor: Entrada em boca firme e redonda, evoluindo para um meio de boca untuoso que lembra avelã. O final é marcadamente longo, vertical e persistente.