

CHABLIS PREMIER CRU VAILLONS

BORGONHA · FRANÇA

Um Chablis exuberante, notas de baunilha e café estão envoltas por notas de frutas amarelas. No paladar tem uma bela amplitude e notável persistência, e surpreende ainda com uma nota adocicada e suave que acompanha o final. Este é um vinho vigoroso e carnudo que envelhece muito bem. Em torno de 15% da colheita foi envelhecida em barris para uma contribuição discreta e elegante de madeira.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

CLASSIFICAÇÃO

AOC Chablis Premier Cru Vaillons

UVAS

Chardonnay

SAFRA

2021

SOLO

Solo Kimmeridgiano Clássico: O vinhedo está assentado sobre encostas suaves dominadas por margas argilo-calcárias repletas de fósseis de pequenas ostras marinhas pré-históricas.

TEOR

ALCOÓLICO

12,5%

SERVIÇO

12º a 14ºC

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Excelente para acompanhar peixes gordos de água doce (como truta), salmão defumado, aves assadas com ervas, carne de porco branca ou queijos cremosos intensos (como Brie e Comté curado).

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 20ºC;
- ◆ O vinho estagiou 18 meses sobre as borras, com remontagem frequente;
- ◆ Aproximadamente 15% da colheita foi envelhecida em barris para uma contribuição discreta e elegante de madeira;
- ◆ Fermentação maloláctica

NOTAS DE PROVA

Cor: dourada média, muito límpida e brilhante.

Aroma: surpreendente e exuberante para Chablis. Diferente do perfil puramente cítrico, este abre com aromas sedutores de baunilha e café moka, envolvidos por marcantes notas exóticas.

Sabor: Grande amplitude, textura densa e carnuda, com uma persistência longa notável. Sabores de frutas amarelas maduras (como pera e damasco/abricó) e uma elegante.