

CHASSAGNE-MONTRACHET

BORGONHA · FRANÇA

Uma das denominações mais conceituadas e reconhecidas para os grandes Chardonnays da Borgonha, quase metade da vinha é também classificada como Premier Cru ou Grand Cru. Com um nariz fino, as notas frutadas se mesclam a notas florais, aparece também um agradável toque amendoado. Um vinho poderoso e muito equilibrado. Volumoso, elegante, este é, sem dúvida, um dos melhores vinhos brancos do mundo.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

CLASSIFICAÇÃO

AOC Chassagne Montrachet Blanc

UVAS

Chardonnay

SAFRA

2020

SOLO

Os solos de Chassagne-Montrachet são predominantemente argilo-calcários, com afloramentos de calcário e marga (marne) característicos da Côte de Beaune.

TEOR

ALCOÓLICO

13%

SERVIÇO

10°C a 12°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Ideal com foie gras, pratos de peixe com molho cremoso, carnes cozidas e carnes brancas, com ou sem molho.

VINIFICAÇÃO

- ◆ As uvas foram colhidas manualmente.
- ◆ Após a prensagem, foi realizada uma decantação a frio (débourbage) de 48 horas a 8°C. Em seguida, o mosto foi colocado em barricas de carvalho: 30% barricas novas, 40% barricas de um ano e 30% barricas de dois anos, tanto para a fermentação alcoólica quanto para a malolática.
- ◆ Envelhecimento de 12 meses, sem bâtonnage (sem agitação das borras).

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo-dourado sustentado.

Aromas: Nariz fino e vivo, aromático, frutado e floral (maçã verde, amêndoas e flores brancas).

Sabor: Bem equilibrado, macio e longo. A nota amelada é particularmente interessante no contexto do envelhecimento em barricas novas, e está em perfeita harmonia com o caráter encorpado do vinho. O Chassagne-Montrachet é potente e untuoso, com um comprimento notável.