

## MEURSAULT

BORGONHA · FRANÇA

Sobre este terroir excepcional, temos uma magnífica expressão da Chardonnay. Elegante, com notas que remetem a frutas brancas em meio a toques tostados e abaunilhados. Um vinho franco e atrevido com um fino acabamento amadeirado e um paladar muito agradável. Sem dúvida, um dos grandes exemplares da uva Chardonnay.



## CATEGORIA

Vinho

## TIPO

Branco

## CLASSIFICAÇÃO

AOC Meursault

## UVAS

Chardonnay

## SAFRA

2020

## SOLO

Solos argilo-calcários e marno-calcários, característicos da Côte de Beaune, com boa drenagem e composição mineral rica — terroir clássico conhecido por conferir untuosidade e complexidade à Chardonnay.

## TEOR

ALCOÓLICO

12,5%

## SERVIÇO

10°C a 12°C

## DISPONÍVEL

750 ml

## HARMONIZAÇÃO

Frutos do mar nobres (lagosta, vieiras), peixes ao molho cremoso, aves brancas, queijos macios — clássicos parceiros de um Meursault estruturado.

## VINIFICAÇÃO

- ◆ Vinificação tradicional borgonhesa, com fermentação e envelhecimento em barricas de carvalho francês, bâtonnage para realçar textura e complexidade.
- ◆ Colheita selecionada;
- ◆ Fermentação alcoólica e maloláctica decorre durante várias semanas em barricas de carvalho;
- ◆ O vinho então amadurece nos mesmos barris (incluindo 25% de carvalho novo) por um período entre 10 e 14 meses;

## NOTAS DE PROVA

Cor: Robe dourada brilhante.

Aromas: Buquê elegante e fino, com aromas de frutas amarelas e notas de frutas secas.

Sabor: Vinho racé (fino e distinto) em boca, redondo e denso, com um final amadeirado refinado e um belo equilíbrio entre redondez e mineralidade.