

## PETIT CHABLIS

BORGONHA · FRANÇA

Este Petit Chablis mostra aromas elegantes de flores brancas (acácia), misturados com notas cítricas, carregadas por uma base mineral e frutada. No paladar é vívido, com uma acidez bem equilibrada. Seu corpo cheio combina com seu frescor e oferece uma sensação persistente no paladar.



## CATEGORIA

Vinho

## TIPO

Branco

## CLASSIFICAÇÃO

AOC Petit Chablis

## UVAS

Chardonnay

## SAFRA

2022

## SOLO

Ao contrário do solo Kimmeridgiano do Chablis clássico, o Petit Chablis cresce majoritariamente em solo do período Portlandiano. É composto por uma mistura de calcário duro e areia.

## TEOR

ALCOÓLICO

12,5%

## SERVIÇO

10°C a 12°C

## DISPONÍVEL

750 ml

## HARMONIZAÇÃO

Combina bem com ostras, peixe cru, e camarões, pequenos peixes de rio (fritos), sardinhas grelhadas e inúmeras outras espécies de peixes. Ele também combina bem com queijos de cabra e queijos prensados ou duros.

## VINIFICAÇÃO

- ◆ Colheita selecionada;
- ◆ Mosto extraído por prensagem pneumática;
- ◆ Fermentação alcoólica em cubas de inox com controle de temperaturas;
- ◆ Fermentação maloláctica;
- ◆ Estágio sobre as borras por 4-5 meses;
- ◆ Estabilização e engarrafamento;

## NOTAS DE PROVA

Cor: amarelo claro, límpido e brilhante;

Aroma: aromas elegantes de flores brancas (acácia), misturados com notas cítricas carregadas por uma base mineral e frutada.

Sabor: é vívido e leve, com uma acidez bem equilibrada. O ataque entusiasmado é seguido por uma redondeza agradável. Seu corpo cheio combina com seu frescor e oferece uma sensação persistente no paladar;