

CHÂTEAU BELLEVUE BEAUJOLAIS BLANC PRINCESSE LIEVEN

BORGONHA/BEAUJOLAIS E MÂCONNAIS · FRANÇA

Um branco soberbo, elegante e fresco. No nariz, mostra a tipicidade da Chardonnay, com notas amanteigadas e cítricas, além de flores de acácia e louro. Tem muito caráter e persistência. 50% do vinho estagia por 10 meses em barricas de carvalho.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

CLASSIFICAÇÃO

AOC Beaujolais Blanc

UVAS

Chardonnay

SAFRA

2021

SOLO

1,30 ha, solo argilo-calcário sobre pedras douradas (calcário de entróquios) datado de 172 milhões de anos.

TEOR
ALCOÓLICO
13%

SERVIÇO
10°C a 12°C

DISPONÍVEL
750 ml

HARMONIZAÇÃO

Coppa italiana, linguado ao creme com molho de limão, queijo de cabra.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Vinificação em cachos inteiros, com prensagem direta e separação dos mostos de prensa. Fermentação e envelhecimento de 10 meses: 50% em tanque de inox + 50% em barrica de origem Croix de St. Herem ou Fontainebleau (25-35% barrica nova).

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo-dourado brilhante, com reflexos esverdeados.

Aromas: Nariz com notas amanteigadas, além de flores de acácia e louro.

Sabor: Boca de vinho racé (fino e distinto), com muito caráter e um final muito longo.