

JEAN CHARDONNAY

BORGONHA/BEAUJOLAIS E MÂCONNAIS · FRANÇA

Distingue-se pelo seu caráter aromático e mineral. Apresenta notas de frutas cítricas, lichia e flores brancas. É um vinho cheio de frescor e deixa-nos com um final persistente e muito agradável.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

CLASSIFICAÇÃO

Vin de France

UVAS

Chardonnay

SAFRA

2022

SOLO

As vinhas estão plantadas essencialmente em colinas pedregosas e calcárias em altitude, no sul da França. As noites frescas compensam a forte insolação do dia. Data de colheita: primeira quinzena de setembro de 2022.

TEOR

ALCOÓLICO

12,5%

SERVIÇO

6o C a 8o C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Frutos do mar, peixes grelhados, queijos frescos e pratos à base de aves — a leveza cítrica e mineral do Chardonnay pede pratos delicados.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Vinificação tradicional com temperatura regulada a 18°C. Envelhecimento sobre borras finas, com controle das fermentações malolácticas para preservar a acidez. Conservação em tanque termorregulado sob gás inerte, para preservar as qualidades aromáticas da casta Chardonnay. Envase com controle do oxigênio dissolvido. Vedação segura com rolha Diam, para garantir a pureza sensorial do vinho.

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo pálido brilhante, com reflexos verdes.

Aromas: Notas de frutas cítricas, lichia e flores brancas, com um toque mineral.

Sabor: Boca redonda, com doçura agradável. Equilíbrio perfeito. De fácil acesso, o Jean Chardonnay é cheio de frescor e deixa um final persistente, muito suave e macio.