

JOSSELIN CHABLIS

BORGONHA/CHABLIS · FRANÇA

Fresco e mineral, embalado por notas de frutas brancas, este Chablis é delicioso para bebericar despretensiosamente, mas também pode acompanhar uma salada de camarão e agrião, comida japonesa ou ostras.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

CLASSIFICAÇÃO

AOC Chablis

UVAS

Chardonnay

SAFRA

2023

SOLO

Calcário Kimmeridgiano (Kimmeridgian limestone) — o solo-assinatura de Chablis, rico em fósseis marinhos (a famosa pequena ostra *Exogyra virgula*), responsável pela mineralidade e tensão salina características da denominação.

TEOR

ALCOÓLICO

12,5%

SERVIÇO

8°C a 10°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Combina muito bem com frutos do mar (ostras, camarão ect...), peixes grelhados ou crus, aperitivos leves, queijos cremosos.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Trabalho em parcerias de longo prazo com vicultores locais. Cachos inteiros prensados em prensa pneumática; o mosto descansa por 12 horas a 12–15 °C em grandes tinas especialmente concebidas.

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo claro com reflexos esverdeados, brilhante e límpido.

Aroma: Aromas vibrantes de frutas cítricas e flores brancas. As notas cítricas são particularmente dominantes.

Sabor: Acidez refrescante equilibrada por um paladar redondo e suave. Notas minerais pronunciadas estão presentes. Um vinho refrescante e elegante, que deve ser apreciado jovem com potencial de 5 a 6 anos.