

JOSSELIN PETIT CHABLIS

BORGONHA/CHABLIS · FRANÇA

Com 6 meses de maturação sob as borras finas, este é um Petit Chablis cativante, com notas cítricas e de pimenta branca. No paladar é equilibrado, com mineralidade e salinidade refrescante. Funciona como aperitivo ou para escotar peixes e frutos do mar.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

CLASSIFICAÇÃO

AOC Petit Chablis

UVAS

Chardonnay

SAFRA

2023

SOLO

Calcário Kimmeridgiano (Kimmeridgian limestone), o Petit Chablis costuma assentar sobre solos de calcário Portlandiano (mais jovem, mais duro, das partes altas dos planaltos).

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

- ◆ Fermentação em cubas de inox com controle de temperatura. Método tradicional para preservar frescor e aromas, estágio 6 meses sur lie (borras finas). Clima continental, influência fria que traz alta acidez e frescor, localizada nas áreas mais altas do Chablisien. Solo calcário do tipo Kimmeridgian rico em minerais.

NOTAS DE PROVA

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

Aroma: Frutas cítricas, flores brancas com leve toque mineral.

Sabor: Ataque vivo e fresco, estrutura equilibrada com acidez precisa e final persistente. Leve e seco com bela refrescante com final limpo e mineral.