



Terroir

País: França

Região: Bourgogne

Uva: 100% Chardonnay

Elaboração

Tipo: Branco

Teor Alcoólico: 12%

Amadurecimento: Não passa por amadurecimento em barricas. O vinho permanece entre 6 e 8 meses em contato com as leveduras.

Por Murilo

Visual: Amarelo-dourado claro com reflexos palha-esverdeados.

Gustativo: Na boca revela mineralidade, bom corpo, acidez em equilíbrio e final persistente. Muito equilibrado em boca e incrível complexidade!

Olfativo: No nariz é delicado e frutado, com notas de frutas brancas, toque de especiarias brancas complementadas por muito mineral, tipicidade do Chablis.

Harmonização: Acompanha muito bem frutos do mar, mariscos, peixes e carnes brancas, além de queijos frescos e saladas.

Serviço

Temperatura de Serviço: 8/10º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou +5 anos

Terroir e Produtor

Borgonha foi uma província da França até 1790. É hoje uma região por ser uma das mais importantes regiões de vinho. A Borgonha al no sul. Os vinhedos mais famosos se estendem ao longo de 50km das encostas e se juntam aos rios, formando a chamada "Colina Dourada". A Vinícola Albert Bichot foi fundada em 1831, em Beaune, região da Borgonha, na França, que é reconhecida por seus vinhos brancos, considerados os melhores do mundo. Até hoje essa produtora possui caráter familiar, sendo conduzida pela sexta geração da família. É uma das vinícolas mais importantes da França e já foi eleita duas vezes, pela International Wine Challenge, como a melhor vinícola do mundo por sua produção de vinhos tintos e brancos.