



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 ato com as leveduras.

Por Murilo

Visual: Amarelo límpido com reflexos verdeais

Gustativo: Na boca revela mineralidade, bom corpo, acidez em equilíbrio e final persistente.

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. Mas a harmonização clássica, sem dúvida, com ostras!!

Serviço

Temperatura de Serviço: 6º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou +3 anos

Terroir Chablis

Borgonha foi uma província da França até 1790. É hoje uma região administrativa francesa, mas é reconhecida mesmo mundialmente por ser uma das mais importantes regiões de vinho. A Borgonha abrange uma área de 175km, desde Chablis, no norte, até Beaujolais, no sul. Os vinhedos mais famosos se estendem ao longo de 50km na famosa Cote D'Or, onde as escarpas cortadas por riachos descem das encostas e se juntam aos rios, formando a chamada "ColinaDourada". Chablis certamente é uma das mais famosas regiões produtoras de vinhos brancos do mundo. Baseados essencialmente em Chardonnay, os Chablis ficaram conhecidos por sua elegância, frescor e toques minerais. Não é à toa, o nome Chablis se alastrou pelo planeta e levou quase todo vinho feito com Chardonnay a ser assim batizado. Hoje, graças a leis de proteção internacionais, somente os vinhos da região podem ostentar a denominação no rótulo. Apesar de os vinhos de Chablis terem um denominador comum que é a Chardonnay, existem algumas sutis variações entre eles, devido ao modo de produção particular de cada vinícola, assim como também aos diferentes terroirs locais.