


CHASSAGNE-MONTRACHET

VIEILLES VIGNES

Borgonha - França



O terreno toca a vila de Chassagne Montrachet, a leste, no sopé da colina. Solo argiloso-calcário, muito rochoso, com subsolo constituído por pedras brancas. A localidade La Maltroie possui 4,18 ha. O domínio Jouard tem 0,49 ha neste terroir.

 100% Chardonnay


Teor Alcoólico: 15%

Açúcar: 0,67 g/l


Acidez Total: 80,8 meq/l


PH: 3,19


Vinificação: Colhida à mão. As uvas são imediatamente prensadas. Depois de uma luz natural se depositar em cuba, o vinho vai para barricas de carvalho francês (principalmente Borgonha) onde fermenta em uma adega fria. Após a fermentação, as borras serão agitadas duas vezes por semana e depois trituradas uma vez.

 Envelhece cerca de 12 meses em barricas, dos quais 10% são novos, e o restante usado para até 6 safras. Uma parte do vinho fica na cuba.

NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor verde ouro.

 Aromas com notas de flores brancas (acácia e madressilva).

 Na boca, o vinho é robusto, delicioso e frutado (com peras, pêssegos), com delicadeza notas minerais no final.

Harmonização: Acompanha peixes e carnes brancas grelhadas ou ao molho cremoso. Também combina bem com pratos mais gordurosos.

 Temperatura de serviço entre 12°C à 13°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO

www.VINHOSDOMUNDO.com.br