


# GIVRY 1ER CRU

## DOMAINE CHOFFLET VALDENNAIRE

Borgonha - França



O Chofflet-Valdenaire Estate está localizado na aldeia de Russilly, dentro dos limites da cidade de Givry. Apresentado como um anfiteatro natural orientado para o sol nascente, este lote ocupa uma varanda na área de cultivo da Côte Chalonnaise, um local privilegiado que oferece uma visão clara do Mont Blanc.

 100% Pinot Noir

**Teor Alcoólico:** 13%

**Açúcar:** 0,33 g/l

**Acidez Total:** 66,9 meq/l

**PH:** 3,52

**Vinificação:** As uvas são totalmente desengaçadas e colocadas numa cuba de cimento, que foi arrefecida para provocar alguns dias de maceração prévia a frio. A pisada é praticada duas vezes ao dia, junto com uma remontagem, para aumentar a aeração do fermento. Cerca de 12 dias são passados na cuba. A fermentação ocorre a uma temperatura regulada. Após a retirada da cuba, uma parte do conteúdo é imediatamente engarrafada (taxa de renovação do barril de 15%), enquanto o restante é devolvido à cuba.



Envelhece 9 a 14 meses em cubas e barricas.

### NOTAS DO ENÓLOGO



Cor vermelho rubi.



Aroma de frutos silvestres frescos sem caroço, sustentados por uma textura de framboesa.



Na boca, este vinho é encorpado e requintado, com muita elegância e personalidade.

**Harmonização:** Excelente acompanhamento para carnes brancas, marinadas mais leves e pratos de peixe mais firmes cozidos em molho (como tamboril ou robalo), bem como com um prato de queijo gourmet.



Temperatura de serviço entre 16°C à 18°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

IMPORTADORA  
**VINHOS do MUNDO**

[www.VINHOSDOMUNDO.com.br](http://www.VINHOSDOMUNDO.com.br)