


CHASSAGNE-MONTRACHET

1ER CRU LA MALTROIE VIEILLES VIGNES

Borgonha - França



As parreiras estão lado a lado da aldeia de Chassagne, no pé da encosta. Solo argiloso e calcário, pedregoso com subsolo composto por pedras brancas. La Maltroie totaliza 4,18 hectares. Domaine Jouard possui 0,49 hectares. Foram plantadas em 1952 e 25 hectares em 1960.

 100% Chardonnay


Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 1,27 g/l


Acidez Total: 72,2 meq/l


PH: 3,21


Vinificação: Colheita manual. As uvas são prensadas diretamente. Depois de uma luz natural é transferida em cubas onde o vinho é colocado em barricas de carvalho (carvalho francês, principalmente da Borgonha), onde fará a sua fermentação (em cave fresca).

 Envelhece 15 meses em barricas de carvalho (25% são novas e até aos 6 anos).

NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor dourada.

 Aromas de baunilha, mel e flores brancas.

 Na boca, o vinho é redondo, forte e encorpado. Mantém, entretanto, sutileza e elegância.

Harmonização: Combina bem com carnes brancas, grelhadas ou em molho cremoso, com refeições mais ricas como salmão.

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

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO

www.VINHOSDOMUNDO.com.br