

VINHO BRANCO BORGONHA CHABLIS LE CLASSIQUE

País de Origem	França	
Região	Borgonha	
Produtor	Pascal Bouchard	
Safrá	2022	
Castas	Chardonnay	
Temp. Serviço	10 a 12º C	
Guarda	8 a 10 anos	
Harmonização	Frutos do Mar Peixes Peixes ao molho Aves.	
Análises	Álcool: 12,66% Acidez: 3,11 g/l Açúcares totais: 0,50 g/l	
Barrica	Sem estágio em barricas.	
Vinificação	Após a pressão e a colocação, os mostros são fermentados em cubas de aço inoxidável termoreguladas. Após a fermentação malolática. Envelhecimento por 6 a 8 meses, a fim de proporcionar estrutura ao vinho, maciez e complexidade aromática.	
Notas de Prova	Cor amarelo brilhante e com destaques verdes. No nariz é expressivo e aberto, liberando aromas de frutas (cítricas) e notas de iodo que dão lugar a um acabamento mineral e uma estrutura harmoniosa.	



Cód. 19852