



Chablis Premier Cru Mont de Milieu 2018



Região: AOC Chablis Premier Cru

Solo: argilo-calcário (Kimmeridgian)

(colina com exposição solar a sul; margem direita do Serein junto aos Grands Cru)

Castas: 100% Chardonnay

Teor alcoólico: 13% vol.

Produção total: 5.000 garrafas

Fermentação: fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.

Estágio: 15 a 18 meses em contato com borras finas, em cubas de inox e barricas de carvalho francês.

Notas de Prova: Apresenta-se com um tom amarelo claro. No nariz as notas a flores e frutos brancos, lima e pêsego são evidentes. Na boca apresenta excelente estrutura e mineralidade.

Harmonização: Pode acompanhar pratos de carne com alguns condimentos apimentados bem como, uma diversidade de queijos..

UNLOCK
WINES