



Chablis Premier Cru Montmains 2018



Região: AOC Chablis Premier Cru

Solo: argilo-calcário (Kimmeridgian)
(colina com exposição solar a sul e sudoeste; margem esquerda do Serein)

Castas: 100% Chardonnay

Teor alcoólico: 13% vol.

Produção total: 10.000 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 apresenta notas citrinas e mentoladas. Na boca revela a sua vivacidade e um excelente final controlado.

Harmonização: Pode acompanhar pratos de peixe mais complexos e cozinha asiática.

UNLOCK
WINES