



Chablis Premier Cru Vosgros 2017



Região: AOC Chablis Premier Cru

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

Castas: 100% Chardonnay

Teor alcoólico: 13% vol.

Produção total: 8.000 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 um tom amarelo com reflexos esverdeados. No nariz encontramos notas florais e vegetais. Na boca é muito vivo e persistente com notas de fruta branca, pera e pêssegos.

Harmonização: Pode acompanhar pratos de carnes brancas, inclusive com alguns molhos mais condimentados. Aconselhamos também, para quem aprecia, experimentar a acompanhar ostras...

UNLOCK
WINES