



Chablis 2019



Região: AOC Chablis

Solo: argilo-calcário (colina)

Castas: 100% Chardonnay

Teor alcoólico: 13% vol.

Produção total: 150.000 garrafas

Fermentação: fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.

Estágio: 15 meses em contato com borras finas, 95% em cubas de inox e 5% em barricas de carvalho francês.

Notas de Prova: Cor amarelo palha, com brilhantes reflexos dourados; no nariz é frutado e com notas minerais. Na boca apresenta volume, estrutura e um final de acidez gastronómica.

Harmonização: Perfeito para acompanhar toda a refeição, principalmente saladas, peixe, carne de aves e queijo de cabra.

UNLOCK
WINES