

BOUCHARD AÎNÉ CHABLIS PREMIER CRU MONTMAINS

BORGONHA · FRANÇA

É no coração de Beaune, capital dos vinhos da Borgonha, que está localizado o Hôtel du Conseilleur du Roy. A residência abriga as adegas da Maison Bouchard Aîné & Fils, que desde 1750 perpetua a tradição de excelência na produção de seus grandes vinhos. Sob o olhar atento de seu enólogo, que persegue o espírito de elegância e tradição, que tal como um maestro, compõe suas gamas entre a seleção de parcelas e a vinificação, e se esforça para revelar os prestigiosos e complexos terroirs da Borgonha. A Borgonha é única e seus vinhedos são mosaicos de parcelas. A diversidade e riqueza da grande Borgonha são encontradas através de seus 6 grandes vinhedos, de norte a sul: Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Châlonnaise, Mâconnais e Beaujolais. Chablis é o vinhedo mais ao norte da Borgonha e leva o nome da vila de mesmo nome, está situada a 150 km a sudeste de Paris e 150 km a noroeste de Dijon e Beaune. "Porta dourada da Borgonha", é a terra de grandes vinhos brancos onde a Chardonnay se expressa com mineralidade e frescor. O solo único, formado no Kimmeridgian, bem como o clima específico do norte da Borgonha, engrandecem a Chardonnay e conferem-lhe uma nobreza inegável. Os vinhedos desta região cobrem 4.500 ha divididos em quatro níveis de denominações: Petit Chablis, Chablis, Chablis 1er cru e Chablis Grand Cru.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Bouchard Aîné & Fils

REGIÃO

Borgonha

DENOMINAÇÃO

Chablis Premier Cru

UVAS

Chardonnay

SAFRA

2019

TEOR

ALCOÓLICO

12,5°

SERVIÇO

10 °C a 12 °C

DISPONÍVEL

750ml

HARMONIZAÇÃO

um vinho branco muito fino que será perfeito para acompanhar mariscos, em particular ostras e lagostim, mas também peixe grelhado, sashimi, sushi e queijo de cabra.

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita selecionada
- ◆ mosto extraído por prensagem pneumática
- ◆ fermentação alcoólica em cubas de inox que durou 7-10 dias, com controle de temperaturas, mantida em torno de 18 a 20°C
- ◆ 20% do vinho estagiou em barricas de carvalho onde permaneceu por 6 meses em contato com a borra
- ◆ fermentação maloláctica realizada a 100% do vinho
- ◆ filtração leve antes do engarrafamento

NOTAS DE PROVA

Cor. bonita cor dourada pálida

Aroma. um aroma muito sutil, mineral e defumado, oferecendo notas de avelã e vegetação rasteira, realçado por sabores de raspas de limão

Sabor. rico e volumoso e um final longo e estruturado