

BOUCHARD AÎNÉ PETIT CHABLIS

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

Petit-Chablis AOC

UVAS

Chardonnay

SAFRA

2022

TEOR

ALCOÓLICO

12,5°

SERVIÇO

10 °C a 12 °C

DISPONÍVEL

750ml

HARMONIZAÇÃO

este vinho combina bem com ostras, peixe cru, e camarões, pequenos peixes de rio (fritos), sardinhas grelhadas e inúmeras outras espécies de peixes. Ele também combina bem com queijos de cabra e queijos prensados ou duros. Seu frescor é o acompanhamento perfeito para saladas de verão e aperitivos servidos com saborosos folhados.

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita selecionada
- ◆ mosto extraído por prensagem pneumática
- ◆ fermentação alcoólica em cubas de inox com controle de temperaturas
- ◆ fermentação maloláctica
- ◆ estágio sobre as borras por 4-5 meses
- ◆ estabilização e engarrafamento

NOTAS DE PROVA

Cor. amarelo claro, límpido e brilhante

Aroma. aromas elegantes de flores brancas (acácia), misturados com notas cítricas carregadas por uma base mineral e frutada.

Sabor. é vívido e leve, com uma acidez bem equilibrada. O ataque entusiasmado é seguido por uma redondeza agradável. Seu corpo cheio combina com seu frescor e oferece uma sensação persistente no paladar