

JOSSELIN CHABLIS 2023

CHABLIS · FRANÇA



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Josselin

REGIÃO

Chablis

UVAS

Chardonnay

SAFRA

2023 O Josselin Chablis 2023 é um vinho que reflete o terroir de sua região, caracterizando-se por ser equilibrado, fresco e amigável. É produzido com 100% da casta Chardonnay, proveniente de vinhedos em terroirs frios de Chablis, com solo de calcário Kimmeridgiano. A safra de 2023 foi um ano generoso e de alta qualidade. Apesar dos desafios climáticos, a colheita, que ocorreu entre 7 e 21 de setembro, permitiu preservar a frescura e a mineralidade, características do Chablis O potencial dessa safra, se assemelha ao de 2020.

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

SERVIÇO

Entre 12–14
°C.

DISPONÍVEL

750ml

HARMONIZAÇÃO

Ideal como aperitivo, ou acompanhando salada de camarão com agrião, culinária japonesa e ostras.

VINIFICAÇÃO

- ◆ A produção envolve prensagem de cachos inteiros e descanso do mosto por 12 horas em
- ◆ tanques específicos. O envelhecimento ocorre durante cerca de 6 meses sobre borras finas em
- ◆ tanques de aço inoxidável.

NOTAS DE PROVA

Cor. Apresenta coloração dourado-pálida

Aroma. No nariz é fresco, vivo e mineral.

Sabor. Em boca se revela harmonioso, com notas de frutas brancas. **POTENCIAL DE GUARDA** De 2 à 4 anos