

JOSSELIN PETIT CHABLIS 2023

CHABLIS · FRANÇA



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Josselin

REGIÃO

Chablis

UVAS

Chardonnay

SAFRA

2023 O Josselin Petit Chablis 2023 é um vinho que reflete o terroir da região, caracterizado por ser equilibrado, fresco e amigável. O solo é calcário Kimmeridgiano e o vinho foi selecionado de terroirs frios de Chablis para favorecer notas frescas e minerais. Foi uma safra generosa e de alta qualidade, com rendimentos retornando às médias históricas. A equipe focou em proteger as vinhas de pressões climáticas e escolher datas de colheita precisas para preservar a frescura e a mineralidade, apesar do calor intenso em agosto.

TEOR
ALCOÓLICO
12%

SERVIÇO
Entre 12–14
°C.

DISPONÍVEL
750ml

HARMONIZAÇÃO

Ideal como aperitivo, com frutos do mar ou peixes.

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 amarela-pálido com reflexos esverdeados.

Aroma. No nariz apresenta notas sutis de frutas cítricas e pimenta branca.

Sabor. Em boca apresenta mineralidade e uma salinidade refrescante.