

Chablis AOP L'Authentique - 2018

AOP Chablis



PRODUTOR

Collin Bourisset <https://www.collinbourisset.com>

PAÍS / REGIÃO

França / Borgogne

UVAS 100% Chardonnay

SOLO Subsolos de marga cinza que se alternam com faixas de calcário, às vezes muito ricos em fósseis e pequenas ostras.

VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO

Prensagem direta na chegada das uvas à adega. Fermentando a 20°C. Envelhecido em borras finas.

DEGUSTAÇÃO

VISUAL. Amarelo palha carregado com leves tons verdes.

OLFATO Desenvolve um nariz muito típico, cheio de notas florais e notas minerais.

PALADAR Na boca é seco, rico no ataque, dominando então por frescor agradável com um bom comprimento. Muito agradável, equilíbrio único, um Chablis rico e generoso como deve ser.

HARMONIZAÇÃO

Lasanha de abobrinha com queijo de cabra. Duo de salmão selvagem fresco e defumado, e queijos são as sugestões do produtor. Frutos do mar, pratos de verão ou preparações gordurosas serão valorizados pelo frescor e mineralidade do vinho.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 13% Vol.

TEMPERATURA DE SERVIÇO 12 Á 14°C.

Desde 1821 produzindo vinhos com paixão. Firmemente enraizada em Beaujolais seguindo os valores de seus fundadores Henri Collin e Louis Bourisset. Formaram juntos uma dupla emblemática. Pioneiros em muitas áreas, eles foram vinicultores da propriedade histórica Hospices des Moulin-à-Vent. O objetivo: criar vinhos soberbos provenientes das belas paisagens de Beaujolais e Burgundy. Tradição perpetuada por anos e séculos que virão.