

# PREMIUM

## CHAMP DIVIN CHARDONNAY

Branco



**SAFRA** 2015

### UVAS

100% Chardonnay

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Madeira moderada.

### PAÍS

FR

### REGIÃO

Jura

### PRODUTOR

Champ Divin - Biodinâmico

### TEOR ALCOÓLICO

13,5%

### DEGUSTAÇÃO

Com aromas de abacaxi e pêssego branco, apresenta frescor na boca, ancorado por uma estrutura firme e austera.

### TERROIR

Solos argilo-calcários de média profundidade sobre rocha calcária/sílica.

### ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente, levemente prensadas e fermentadas com leveduras naturais, com temperaturas controladas entre 20 e 25 °C. Em seguida, passam por fermentação malolática, leve filtração e muito pouco SO2 no engarrafamento. A fermentação alcoólica e malolática são feitas em barricas e demi-muids, provenientes da Borgonha (10% novas e 90% de segundo a quinto usos).

### HARMONIZAÇÃO

Para acompanhar lulas, vieiras, peixes com molhos e até um magret de canard defumado. Sirva a 12 °C.