

# PREMIUM

## NICOLAS POTEL BOURGOGNE CHARDONNAY VIEILLI EN FÛT DE CHÊNE 375 ml

Branco



### PAÍS

FR

### REGIÃO

Borgonha

### PRODUTOR

Maison Nicolas Potel

### TEOR ALCOÓLICO

12,4%

### AÇÚCAR

1,99 g/l

### ACIDEZ

5,7 g/l

### PH

3,21

### DEGUSTAÇÃO

Aromas decorrentes da passagem por madeira, com notas de manteiga e de pão quente, além de flores brancas e um toque mineral. No paladar, é bastante rico, equilibrado, delicadamente amadeirado, com um toque picante e frutado (frutas maduras). Um vinho de bom corpo e boa persistência.

### TERROIR

As uvas são provenientes de diferentes terroirs ao norte da Borgonha, em Mâconnais, em Côte Chalonnaise e em Côte d'Or, com solos argilosos, com marga, calcário e granito.

**SAFRA** 2014

### UVAS

100% Chardonnay

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio.

**I** Beber.

**O** Madeira

moderada.

### ELABORAÇÃO

As uvas, provenientes de diferentes parcelas, são colhidas manualmente. Após a prensagem, é feita uma estabilização a frio de 24 horas a 8°C. O mosto é trasfegado para tanques de aço inox e fermentado com leveduras selecionadas. A fermentação alcoólica ocorre com controle de temperatura, entre 16 e 18°C. A maturação é feita em tanques e uma parte (50%) em barricas durante seis meses.

### HARMONIZAÇÃO

Perfeito para acompanhar peixes com molhos cremosos, frango assado, massas e queijos como Comté e Reblochon.