

PREMIUM

LEVERT FRÈRES BOURGOGNE CHARDONNAY

Branco



PAÍS

FR

REGIÃO

Borgonha

PRODUTOR

Levert Frères

TEOR ALCOÓLICO

12,5%

AÇÚCAR

0,4 g/l

ACIDEZ

5,03 g/l

PH

3,34

DEGUSTAÇÃO

De cor amarelo palha, apresenta leves notas de tostado e baunilha, provenientes da maturação em barrica, combinadas com aromas cítricos e de flores brancas. No paladar, tem boa presença e corpo para um Borgonha genérico, revelando boa acidez e estrutura, com caráter frutado e equilibrado.

TERROIR

Vinhedos em Côte Châlonnaise, com solos argilo-calcários

SAFRA 2015

UVAS

100% Chardonnay

ELABORAÇÃO

Uso de prensa pneumática e sedimentação. Fermentação alcoólica com controle de temperatura. Envelhecimento em tanques de aço inoxidável e em barricas, sobre as borras finas, de seis a 12 meses.

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

✂ Guardar ou Beber.

○ Madeira

moderada.

HARMONIZAÇÃO

Pode ser servido como aperitivo, para acompanhar frutos do mar, pratos quentes e frios à base de peixes, frango com molhos e queijos frescos e macios.

QUANDO BEBER

Pode ser bebido agora, mas tem potencial de guarda de 5 anos.