

# PREMIUM

## COLLET CHABLIS GRAND CRU LES CLOS

Branco



### PAÍS

FR

### REGIÃO

Borgonha - Chablis

### PRODUTOR

Domaine Jean Collet & Fils

### TEOR ALCOÓLICO

13%

### AÇÚCAR

2,0 g/l

### ACIDEZ

6,1 g/l

### PH

3,36

### DEGUSTAÇÃO

Aromas complexos e deliciosos, com notas minerais e de frutas amarelas. Um grande vinho, revelando equilíbrio e elegância.

### TERROIR

Situado à margem direita do rio Serein, Les Clos encontra-se na parte mais alta da colina. Sua identidade provém dos profundos solos argilo-calcários, com pequenas ostras fossilizadas, sobre um subsolo Kimmeridgiano. Exposição sudoeste. Vinhas de 65 anos em média, com densidade de 6 mil plantas por hectare. Rendimento: 40 hl/ha.

**SAFRA** 2018

### UVAS

100% Chardonnay

### CARACTERÍSTICAS

**E** Encorpado.

 Guardar pelo

menos 3 anos.

 Madeira moderada.

### ELABORAÇÃO

Prensa pneumática e estabilização a frio a 16 °C. Fermentação alcoólica espontânea. Maturação em barricas borgonhesas de 228 litros. Engarrafado após 18 meses de envelhecimento.

### HARMONIZAÇÃO

Acompanha lagosta, camarões e peixes nobres como robalo e garoupa.

### QUANDO BEBER

O Grand Cru Valmur começa a se revelar com 5 a 8 anos de guarda, mas tem potencial para muito mais.