

PREMIUM

CHRISTIAN MOREAU CHABLIS 375ML

Branco



PAÍS
FR

REGIÃO
Borgonha - Chablis

PRODUTOR
Domaine Christian Moreau - Orgânico

TEOR ALCOÓLICO
12,7%

AÇÚCAR
<1,0 g/l

ACIDEZ
5,62 g/l

PH
3,20

DEGUSTAÇÃO

Um vinho delicioso, com notas minerais e salinas, com acidez refrescante, que lembra maçã verde.

TERROIR

Os vinhedos, com idade média de 47 anos, estão situados no coração de Chablis, à margem esquerda do Serein, com exposição sul-sudeste e dentro dos Pargues. A densidade é de 6.500 plantas por hectare. Os solos são argilo-calcários do kimméridgien e da camada superior do portlandien (jurássico superior).

SAFRA 2016

UVAS

100% Chardonnay

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

— Guardar pelo menos 3 anos.

— Sem madeira.

ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas à mão e transportadas em cestos, esvaziados por sistema de vibração sem rompimento das películas. Em seguida, passam por uma mesa de seleção para eliminar os frutos indesejáveis. Após prensagem pneumática em ambiente protegido, é feita uma débouillage (decantação dos resíduos sólidos) a frio. A fermentação é feita em tanques de aço inox com temperatura controlada a 20 °C. O vinho fica sobre as borras por 10 meses.