

# PREMIUM

## COLLET CHABLIS

Branco



**SAFRA** 2015


### UVAS

100% Chardonnay

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Sem madeira.

### PAÍS

FR

### REGIÃO

Borgonha - Chablis

### PRODUTOR

Domaine Jean Collet & Fils

### TEOR ALCOÓLICO

12,5%

### DEGUSTAÇÃO

Este Chablis é equilibrado e muito convidativo, com frescor e mineralidade marcantes. Expressivo, combina aromas frutados com toques minerais.

### TERROIR

A composição do solo alterna camadas muito compactas e duras de calcário com argila macia, com incrustações de plantas e animais fossilizados. A idade média das vinhas é de 25 anos e o rendimento é de 60 hl por hectare. Agricultura sustentável.

### ELABORAÇÃO

Prensa pneumática. Estabilização a frio, a 16 °C. Fermentação e amadurecimento em tanques de aço inoxidável, com temperatura controlada. Engarrafado em julho, após 9 a 10 meses de amadurecimento.

### HARMONIZAÇÃO

Como aperitivo ou para acompanhar pratos à base de frutos do mar e queijo de cabra.

### QUANDO BEBER

Pronto para beber, pode ser guardado por 3 a 6 anos.