

PREMIUM WINES

Cave des Hautes Côtes Bourgogne Chardonnay 2022

Branco



PAÍS

França

REGIÃO

Borgonha

PRODUTOR

Cave des Hautes Côtes

TEOR ALCOÓLICO

12,5%

AÇÚCAR

0,4 g/l

ACIDEZ

4,59 g/l

PH

DEGUSTAÇÃO

Com notas cítricas, de flores brancas e um toque de mel, é um vinho vivaz, equilibrado e fresco. Para ser consumido jovem.

TERROIR

Borgonha. Solos argilo-calcários.

ELABORAÇÃO

Uvas colhidas mecanicamente no ponto ótimo de maturação e selecionadas na vinícola. Extração lenta do mosto, com pressão baixa em prensa pneumática, com cachos inteiros. Fermentação durante 2-3 semanas em tanques de inox, com temperatura controlada. Maturação longa em tanques de inox, filtração e engarrafamento.

HARMONIZAÇÃO

Delicioso como aperitivo antes da refeição, pode ainda acompanhar saladas, pratos com frango, frituras e queijos de cabra. Sirva entre 11 e 13 °C.


UVAS

100% Chardonnay

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

 Guardar ou Beber

 Sem madeira