

PREMIUM WINES

Jean Collet Chablis 2023



Branco



UVAS

100% Chardonnay

CARACTERÍSTICAS

- M** Corpo Médio
-  Guardar ou Beber
-  Sem madeira

PAÍS

França

REGIÃO

Borgonha - Chablis

PRODUTOR

Domaine Jean Collet & Fils

TEOR ALCOÓLICO

12,8%

AÇÚCAR

1,0 g/l

ACIDEZ

4,3 g/l

PH

DEGUSTAÇÃO

Equilibrado e muito convidativo, apresenta 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.