

## Jean Collet Chablis Grand Cru Valmur 2021

Branco



### UVAS

100% Chardonnay

### CARACTERÍSTICAS

**E** Encorpado

**—** Guardar pelo  
menos 3 anos

**○** Madeira  
moderada

### PAÍS

França

### REGIÃO

Borgonha - Chablis

### PRODUTOR

Domaine Jean Collet & Fils

### TEOR ALCOÓLICO

12,7%

### AÇÚCAR

1,3 g/l

### ACIDEZ

6,1 g/l

### PH

### DEGUSTAÇÃO

Um vinho elegante e complexo, que vai se beneficiar com alguns anos de guarda.

### TERROIR

Situado à margem direita do rio Serein, Valmur encontra-se no centro da área dos Grands Crus. Sua identidade provém dos profundos solos argilo-calcários, com pequenas ostras fossilizadas, sobre um subsolo Kimmeridgiano. Exposição oeste, em um vale profundo, com temperaturas altas no verão. Vinhas de 45 anos em média, com densidade de 6 mil plantas por hectare. Rendimento: 40 hl/ha.

### 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, além de carnes brancas assadas e queijo de cabra.

### QUANDO BEBER

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