

PREMIUM WINES

Jean Collet Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre 2018

Branco



PAÍS

França

REGIÃO

Borgonha - Chablis

PRODUTOR

Domaine Jean Collet & Fils

TEOR ALCOÓLICO

12,8%

AÇÚCAR

1,0 g/l

ACIDEZ

5,3 g/l

PH

3,26

DEGUSTAÇÃO

Este Premier Cru é bastante procurado, porque tem todos os elementos de um grande Chablis: um lado mineral e outro floral, redondo, com uma rica opulência, finesse e frescor. O Montée de Tonnerre é mais agradável com o tempo do que em sua juventude.

TERROIR

Parcela situada à margem direita do rio Serein, próxima dos Grands Crus, com ótima exposição sudoeste. As vinhas ficam em solos brancos a cinza claro, não muito pedregosos, mas com subsolo Kimmeridgiano. Vinhas de 35 anos em média, com densidade de 6 mil plantas por hectare. Rendimento: 50 hl/ha.

ELABORAÇÃO

Prensa pneumática e estabilização a frio a 16 °C. Fermentação alcoólica espontânea. Maturação em barricas borgonhesas de 228 litros. Engarrafado após 16 meses de envelhecimento.

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar peixes, moluscos e outros frutos do mar, além de carnes brancas.

QUANDO BEBER

Potencial de guarda de mais de 20 anos.

UVAS

100% Chardonnay

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

— Guardar pelo menos 3 anos

○ Madeira moderada