

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.