

Patrick Javillier Meursault Les Tillets

Branco



UVAS

100% Chardonnay

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

— Guardar pelo
menos 3 anos

○ Madeira
moderada

PAÍS

França

REGIÃO

Borgonha - Chablis

PRODUTOR

Domaine Patrick Javillier

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

AÇÚCAR

1,6 g/l

ACIDEZ

6,8 g/l

PH

3,20

DEGUSTAÇÃO

Aroma expressivo, complexo e muito elegante, marcado por flores brancas, amarelas e frutas brancas, com leves notas de especiarias. Na boca, é redondo, com agradável vivacidade, excelente frescor aromático e mineralidade. Este é um vinho de grande finesse e persistência na boca, sem concessões com sua potência. Elegante e linear, seu estilo fica entre um Mersault clássico e um Puligny-Montrachet.

TERROIR

Este vinho provém de seis parcelas de um mesmo vinhedo. A área total é de 1,50 ha e a idade das vinhas varia de 30 a 70 anos. Localizado acima de Mersault, próximo à montanha, com exposição sul-sudeste, as vinhas ficam em encostas de solos argilosos e de pedras calcárias marrons sobre calcário duro.

ELABORAÇÃO

Logo após a colheita, as uvas passam por um sistema específico de prensagem, passando em seguida à fermentação em barricas, onde o percentual de barricas novas varia de acordo com a parcela de origem das uvas. Após 17 a 18 meses de maturação, os vinhos são engarrafados com um mínimo de decantação e filtração.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha bem peixes grelhados ou com molhos leves, além de carnes brancas. Servir entre 11 a 13 °C.

QUANDO BEBER

Potencial de envelhecimento: 7 a 8 anos.