

Chablis Saint Pierre 2022

Produtor: Régnard

Região: Bourgogne

País: França

Tipo: Branco

Safra: 2021

Teor Alcoólico: 12,5 Vol

Corpo: Médio

O Chablis Saint Pierre é elaborado a partir de vinhas provenientes de 19 aldeias localizadas na denominação de Chablis, situadas nas melhores exposições das encostas e nos melhores solos da região, chamados Kimmeridgianos (constituídos por conchas, calcário e argila). O resultado é um vinho expressivo, vivo e firme com aromas de fruta fresca, notas florais e paladar com a estrutura, o frescor e a mineralidade característica de Chablis.

Régnard

UVAS:

Chardonnay

VINHEDOS:

Uvas provenientes de 19 aldeias localizadas na área de denominação Chablis, plantada na melhor exposição em declive. O solo chamado de Kimmeridgianos é formado por conchas, calcário e argila. Colheita manual.

VINIFICAÇÃO:

Fermentação lenta em tanques de aço inox com temperatura controlada. Fermentação maloláctica. O vinho é clarificado antes de ser engarrafado.

MATURAÇÃO:

Não passa por carvalho.

SUGESTÃO DE GUARDA:

De 5 a 10 anos

SERVIÇO:

Frutos do mar, massas, queijos e aves.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 09 a 12°C

