

GAYDA CHARDONNAY 2017

Domaine Gayda | cód 1959170

Segundo o Master of Wine Matthew Stubbs, este branco mostra a atitude de um Chablis. Apenas 25% do vinho é fermentado em barricas de carvalho para que seja mantida a pureza da fruta e o frescor. Um belo branco para quem procura um Chardonnay sem grande influência de madeira.



Produtor	Domaine Gayda
País	França
Região	Languedoc-Roussillon - Planaltos calcários de Minervois arenito de Malepère
Tipo	Branco
Uva	Chardonnay
Volume	750ml
Safra	2017
Teor alcoólico	13
Temperatura de serviço	9 a 11°C
Vinificação	20% fermentam em barricas novas de carvalho e 80% em tanques de aço inoxidável entre 14 e 16C.
Maturação	Permanece com as borras em Bâtonnage por 6 meses em barricas de carvalho.
Sugestão de Guarda	Pronto para consumo