

Domaine Paul Gaudet
MONTHELIE LES CHAMPS FULLIOT 2008
Borgonha, França



UVAS: 100% Chardonnay

TIPO: Branco seco

VINIFICAÇÃO: A Chardonnay é colhida em seu melhor ponto de maturidade. O mosto é clarificado por decantação e, em seguida, drenado por gravidade para barricas novas de carvalho francês para a fermentação alcoólica. A fermentação maloláctica espontânea também se dá nas mesmas barricas. O processo de batonnage (agitação das borras) é realizado a cada 15 dias, por um período de doze a dezoito meses. O engarrafamento se faz após levíssima filtração, visando preservar integralmente a pureza e o frescor do vinho.

COMENTÁRIOS: Amarelo palha, límpido, transparente e brilhante. Aroma elegante, com fruta sutil e notas minerais. Muito interessante na boca, com boa acidez, equilibrado, macio, boa fruta, boa persistência. Retro-gosto delicado com leve insinuação de carvalho, final elegante.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10°C a 12°C

HARMONIZAÇÃO: Peixes com molhos delicados e sofisticados, aves, frutos do mar, ostras, queijos tipo brie e camembert.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554