



Petit Chablis 2019



Região: AOC Chablis

Solo: argilo-calcário (planície)

Castas: 100% Chardonnay

Teor alcoólico: 12,5% vol.

Produção total: 80.000 garrafas

Fermentação: fermentação em cubas de inox a temperatura controlada.

Estágio: 6 a 10 meses em cubas de inox em contato com borras finas.

Notas de Prova: Cor amarelo claro, um vinho fresco e com notas citrinas. Na boca é frutado e suave.

Harmonização: Aconselhado como welcome drink ou para acompanhar saladas e marisco.

UNLOCK
WINES