

Mâcon-Chardonnay Clos de la Crochette 2016

Produtor: Les Héritiers du Comte Lafon

Região: Bourgogne

País: França

Tipo: Branco

Safra: 2016

Teor Alcoólico: 13 Vol

Corpo: Médio

Este surpreendente branco é produzido com uvas de um vinhedo murado - um dos primeiros a serem plantados pelos monges de Cluny, há mais de 100 anos. Seco, mineral e repleto de camadas de notas cítricas, é um branco muito equilibrado, com boa capacidade de envelhecimento. As vinhas, de cultivo completamente biodinâmico, têm mais de 35 anos. Recebeu o disputado coup de coeur da revista Burghound.

Les Héritiers du Comte Lafon

UVAS:

Chardonnay (100%)

VINHEDOS:

Uvas provenientes do vinhedo Clos de la Crochette em Mâcon.

VINIFICAÇÃO:

Colheita manual e seleção dos cachos. Fermentação por algumas semanas em barricas de carvalho francês com temperatura controlada.

MATURAÇÃO:

Maturado de 8 a 10 meses em barricas de carvalho usadas.

SUGESTÃO DE GUARDA:

De 5 a 10 anos

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 09 a 12°C

PRÊMIOS E NOTAS:

Tim Atkin 90 PTS / 2016

Wine Spectator 90 PTS / 2016

Antonio Galloni 89 PTS / 2016

