

## Bourgogne Le Clos du Château 2018

**Produtor:** Domaine de Montille

**Região:** Bourgogne

**País:** França

**Tipo:** Branco

**Safra:** 2018

**Corpo:** Médio

A denominação "Le Clos du Château" é de um vinhedo com aproximadamente 5 hectares, que fica em frente ao Château e é totalmente cercado por muros, isso facilita os métodos da agricultura biodinâmica praticados no vinhedo. O solo é rico em sedimentos, aluvião e argila, que confere ao vinho uma riqueza extraordinária. A Domaine de Montille tem um cuidado especial desde o vinhedo à elaboração do vinho, para que o Clos du Château seja um excepcional Bourgogne Blanc e que honre sua origem e localização.

### Domaine de Montille

**UVAS:**

Chardonnay (100%)

**VINHEDOS:**

Classificado como Bourgogne AOC, o vinhedo que dá origem a este vinho é extremamente bem situado e faz fronteira com os vinhedos de Puligny Montrachet. Práticas de agricultura biológica desde 1995 e, biodinâmicas, desde 2005. Certificados pela Ecocert.

**VINIFICAÇÃO:**

Toda a colheita é feita à mão, as uvas são prensadas por prensas pneumáticas e, depois da decantação, o mosto é colocado em barricas de 600 a 228 litros, onde decorrem as fermentações alcoólica e malolática.

**MATURAÇÃO:**

São utilizadas aproximadamente de 5% a 20% de barricas novas de Allier. Após um ano de estágio em madeira, o vinho é deixado de 4 a 6 meses em cubas de inox para manter a fruta e frescor e, por fim, é clarificado e filtrado antes de ser engarrafado.

**SUGESTÃO DE GUARDA:**

De 5 a 10 anos

**SERVIÇO:**

Aves, peixe e frutos do mar com molho de manteiga.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 09 a 12°C

