

## Chablis 2022

**Produtor:** Joseph Drouhin

**Região:** Bourgogne

**País:** França

**Tipo:** Branco

**Safra:** 2022

**Teor Alcoólico:** 12,5 Vol

**Corpo:** Médio

Este delicioso branco, elaborado pela Maison Drouhin, reflete a verdadeira essência de Chablis. Com sua elegância inconfundível, apresenta aromas frutados e uma complexidade que encanta, acompanhada de uma mineralidade marcante. Sua acidez vibrante o torna a companhia perfeita para uma ampla gama de pratos, como aves, peixes, ostras e outros frutos do mar, elevando qualquer ocasião com sofisticação.

### Joseph Drouhin

**UVAS:**

Chardonnay (100%)

**VINHEDOS:**

Uvas provenientes de vinhedos localizados na região de Chablis, no norte da Borgonha, França. A propriedade abrange aproximadamente 38 hectares na região de Chablis. Esses vinhedos estão plantados em solos de calcário Kimmeridgiano, ricos em fósseis marinhos.

**VINIFICAÇÃO:**

Uvas colhidas manualmente, seguidas de prensagem lenta de todo o cacho em prensa pneumática. O mosto da última prensagem é separado do mosto de decantação e fermentado em cubas de aço inoxidável.

**MATURAÇÃO:**

Maturado de 7 a 10 meses em cuba de inoxidável.

**SUGESTÃO DE GUARDA:**

De 5 a 10 anos

**SERVIÇO:**

Peixes, frutos do mar, saladas e queijos frescos.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 09 a 11°C

