

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Alain Geoffroy Petit Chablis 2023
Vinícola	Domaine Alain Geoffroy
Safra	2023
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Petit Chablis
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	Ouro - Gilbert & Gaillard 3 Star - 1001 Degustations

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Apresentamos a safra 2023 do Petit Chablis de Alain Geoffroy — um Chardonnay de *domaine* com cinco gerações de tradição no norte da Borgonha. Por se tratar de um legítimo produtor *Chablisien*, Geoffroy domina com maestria cada nível da appelação.

A prova disso está nesse exemplar. Seu diferencial está em nas vinhas jovens, com cerca de 10 anos, plantadas nos mesmos solos de calcário Kimmeridgian que conferem a inconfundível mineralidade aos grandes vinhos da região.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de maçã verde, pera, carambola, flores brancas como a acácia, e o clássico toque mineral de *sillex*



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

revela acidez suculenta e sabores marcantes, confirmando as nuances frutadas, florais e sua deliciosa mineralidade no fim de boca

CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

ostras in natura, vieiras salteadas na manteiga, mariscos ao bafo com ervas frescas, camarão no tucupi, escargots à la bourguignone, peixes assados na brasa, aves no forno, coelho assado no forno