

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Calcarius Petit Chablis 2022
Vinícola	Domaine des 4 Saisons
Safra	2022
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Petit Chablis
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Domaine des Quatre Saisons é uma propriedade com mais de 80 anos de história, com foco na elaboração de Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru, bem como Tonnerre e Epineuil. É uma vinícola familiar, atualmente gerida por Dominique e Peter Detolle, da terceira geração. Seu Calcarius Petit Chablis é elaborado com uvas colhidas em vinhedos com mais de 25 anos, cultivados em alta densidade no típico solo Kimméridgien de Chablis. Do vinhedo até a adega, o transporte é sempre realizado em menos de 30 minutos, num processo rigorosamente controlado para preservar a alta qualidade do vinho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO

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, quiche lorraine, mexilhões, sushi, camarão empanado, fish and chips, sardinha assada, omelette, andouillette, escargot, queijos Gouda, Gruyère e de cabra