

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Domaine Denis Race Chablis 2023
Vinícola	Denis Race
Safra	2023
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Chablis
Tipo	branco
Castas	100% Chardonnay
Teor Alcoólico	12.5%
Maturação	de 9 a 10 meses em contato com as borras finas
Temperatura de Serviço	8°C a 10°C
Guarda	até 2038
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Montrachet

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Eles são raros, mas existem. Estamos falando dos **vinhos que reúnem tudo o que um enófilo deseja!**

Pedigree, procedência distinta, tipicidade de *terroir*, preço excelente, e uma aclamação solene na avaliação dos enoapaixonados.

Denis Race Chablis é um maestro nessa orquestra de qualidades!

O grande expoente do norte da Borgonha entrega aqui **uma Chardonnay arrebatadora**, com os aromas clássicos de maçã verde, pera e flores brancas, mesclados a uma encantadora nota mineral de sílex. Um toque lácteo fecha o conjunto.

Na boca comprova o DNA da região, com um perfil intensamente fresco, que mostra o caráter cítrico da variedade em sua plenitude! Tem ótima intensidade, uma acidez elétrica, além de boa persistência gustativa, com notas de *zest* de limão e jasmim dominando o fim de boca.

Fruto do trabalho diligente das irmãs Clare e Marine, representantes da **quarta geração familiar** a comandar o **Domaine**. A pequena propriedade conta com apenas 18 hectares de vinhedos, situados no coração da região.

Videiras com até **65 anos** estão inseridas em solos argilo-calcários e também na famosa *marga*

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo pálido e brilhante, com reflexos esverdeados



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

aromas clássicos de maçã verde, pera e flores brancas, mesclados a uma encantadora nota mineral de sílex. Um toque lácteo fecha o conjunto

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

comprova o DNA da região, com um perfil intensamente fresco, que mostra o caráter cítrico da variedade em sua plenitude! Tem ótima intensidade, uma acidez elétrica, além de boa persistência gustativa, com notas de *zest* de limão e jasmim dominando o 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

DESCRIÇÃO

mariscos, ostras, sushi, frango tandoori, queijos maturados, como Soumaintrain, Beaufort e Emmental e pratos da gastronomia francesa, como terrine de pintade aux marrons, gougères au fromage e biscuit Duché



CULINÁRIA

kimmeridgiana, responsável pelos melhores vinhos de Chablis.

Após a colheita as uvas são fermentadas em temperaturas controladas e realizam uma malolática completa. O vinho amadurece durante nove a dez meses junto das borras finas antes de ser filtrado e engarrafado.

Campeão também no quesito harmonização, é daquele estilo de vinho que vale a pena ter de caixa em casa. Alegria um dia triste e coroa um feliz.