

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Domaine Gueguen Chablis 2023
Vinícola	Domaine Gueguen
Safra	2023
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Chablis
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	10 meses em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Com 36 hectares de vinhedos em Chablis e Auxerrois, o Domaine Gueguen é uma propriedade capitaneada pelo casal Céline e Frédéric Gueguen desde 2013.

Rapidamente, eles adquiriram notoriedade com seus vinhos, especialmente na crítica internacional, onde estão apresentando excelentes pontuações.

Os vinhedos estão em processo de conversão para cultivo orgânico. Além disso, o casal preza por mínimas intervenções enológicas, apenas realizando o controle de temperatura durante a fermentação.

Elaborado com Chardonnay provenientes das comunas de Préhy e Chichée, colhidas em videiras de 40 anos, este Chablis foi obito meadiante a fermentação espontânea das uvas, sem o uso de qualquer aditivo enológico. A maturação foi de 10 meses nos tanques de aço inox.

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

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