VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Domaine Séguinot-Bordet Petit Chablis 2022
Vinícola	Domaine Séguinot-Bordet
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	10 a 12 °C
Guarda	2027
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo-palha

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas cítricas e de polpa branca, como lima, pomelo, pêssego e maçã-verde, escoltados por um elegante floral que remete a camomila, finalizando com toques minerais sutis

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa — alta
DOÇURA	seco — doce
ACIDEZ	baixa — alta
TANINO	baixa — alta
CORPO	leve — encorpado
PERSISTÊNCIA	curta — longa

DESCRIÇÃO: um exemplar leve e muito fresco, que demonstra sabores de frutas cítricas e de polpa branca com ótima profusão, levando a um fim de boca muito saboroso

CULINÁRIA

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