

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	LOUIS JADOT CHABLIS AOC
Vinícola	Louis Jadot
Safra	2017
País	França
Região	Chablis (Borgonha)
Tipo	branco
Castas	100% Chardonnay
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	9 a 12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	10° a 12°C
Guarda	até 2027
Decanter	-
Premiações	91 James Suckling 92 Wine Spectator

VEDANTE



Natural

TAÇA



Montrachet

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Nenhuma área vinícola francesa apostou mais firmemente nos fatos da geologia do que a de Chablis. O substrato principal é o calcário jurássico, especificamente o calcário Kimmeridgiano.

Chablis está localizado na parte norte da Borgonha, a meio caminho entre Dijon e Paris. O clima continental traz temperaturas muito baixas no inverno, seguidas de geadas de primavera e verões quentes. Essas condições e os solos combinam-se para moldar o caráter único dos vinhos Chablis. Com um solo incomum, Kimmeridgiano, que não é encontrado em nenhum lugar do mundo, exceto no sul da Inglaterra. Uma formação geológica de 180 milhões de anos de argila e calcário decompostos, contendo pequenas conchas de ostras fossilizadas, se estende desde a vila de Kimmeridge, em Dorset, no sul da Inglaterra, chegando em Champagne e até os solos de Chablis. Este tipo de solo produz vinhos cheios de estrutura, austeridade, mineralidade, salinidade e sutileza.

Todos os vinhos com o título Chablis são brancos secos feitos exclusivamente a partir de Chardonnay. Eles devem ser produzidos a partir de vinhedos em uma área especificamente designada ao redor da cidade de Chablis e de suas aldeias vizinhas.

As uvas são escolhidas a dedo e selecionadas, depois pressionadas e fermentadas suavemente sem controle artificial da temperatura. Este Chablis é envelhecido em tanques de aço inoxidável para manter a expressão e a mineralidade únicas do terroir. O acabamento e a filtragem são leves. O objetivo é sempre manter a complexidade e a estrutura do vinho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
amarelo palha com reflexos dourados



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO
elegante e de boa intensidade traz frutas brancas como pera, maçã, pêssego e abacaxi, rodeadas pelo frescor de limão-siciliano, toranja e carambola



Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO
gastronômico e corretíssimo, em boca é tem ótimo frescor, arredondo pelas sensações de frutas e um final mineral agradável



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
peixes grelhados, frutos do mar e sashimis, saladas, aves assadas, queijo de ovelha, pernas de rã a provençal