



LIBERWINES



CHABLIS PREMIER CRU FOURCHAUME

2023

Uva: 100% Chardonnay

Amadurecimento: Com maturação parcial em barricas de carvalho

Graduação Alcoólica: 12,5%

Temperatura: 8 a 10°C

Vinícola: Courtault Michelet

Enólogo: Stéphanie Courtault

Origem: Borgonha, França



Notas de Prova: No nariz traz notas deliciosas de maçã verde, pêssegos, acácias e uma nota mineral de giz. Na boca é saboroso, textural e frutado.



Técnica de Vinificação: Vindo de terroir com rocha calcária dura (Portlandien), com videiras localizadas principalmente em planaltos;



Harmonize com: Pratos à base de frutos do mar, como ostras, camarões e lagostas. Também é uma boa escolha para acompanhar queijos de cabra e saladas verdes.