



LIBERWINES



PETIT CHABLIS “SOUS LE VENT”

2023

Uva: 100% Chardonnay

Amadurecimento: Sobre borras finas e em cubas de inox.

Graduação Alcoólica: 12,5%

Temperatura: 8 a 10°C

Vinícola: Courtault Michelet

Enólogo: Stéphanie Courtault

Origem: Borgonha, França



Notas de Prova: Os Petit Chablis são vinhos frescos, leves e frutados, com uma bela vivacidade mineral. Encontramos um aspecto muito cítrico, de limão, com belos ácidos e muita frescura



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.