

## BOURGOGNE VIEILLES VIGNES CHARDONNAY



PAÍS FRANÇA

REGIÃO BOURGOGNE

SUBREGIÃO CÔTE DE BEAUNE

**BRANCO | SAFRA 2019**

Elaborado com uvas Chardonnay provenientes de vinhedos antigos, com cercade 25 a 30 anos. É fresco, aromático e saboroso. Destacado pela crítica como um vinho completo e de imbatível custo-benefício.

**VARIEDADES:** 100% Chardonnay

### VINIFICAÇÃO

O Bourgogne Vieilles Vignes blanc é produzido a partir de uvas de parreiras de 25 a 30 anos localizadas na Côte de Beaune e na Haut Cote de Beaune sobre solos argilo-calcário. 20% do vinho é vinificado em barricas de carvalho para extrair corpo e complexidade e 80% em tanques de aço inoxidável para manter o frescor da fruta. A fermentação ocorre com leveduras indígenas e pode levar de 5 a 6 semanas. Parte do vinho, 20%, envelhece em madeira por 8 a 12 meses, a outra parte que permaneceu nos tanques de inox preserva o frescor e o caráter frutado do vinho. Ao final desse período é feito o blend e engarrafado.

### AMADURECIMENTO

20% do vinho é fermentado e envelhecido em barricas de carvalho por 8 a 12 meses, o restante permanece em tanques de aço inox até o momento do assemblage e engarrafamento.

### NOTAS DE PROVA

Amarelo-dourado claro com reflexos esverdeados. No nariz é delicado e frutado, com notas de frutas brancas, toque de especiarias doces complementadas por leve presença de carvalho. Na boca revela mineralidade, corpo equilibrado e final persistente.

### HARMONIZAÇÃO

Acompanha muito bem frutos do mar, mariscos, peixes e carnes brancas, além de queijos frescos e saladas.

### VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,0% | SERVIR A TEMPERATURA DE 10°C | VOLUME 750 ML

### DESCRIÇÃO DA LINHA

Vieilles Vignes

### DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

A família Bichot escolheu a Borgonha como lar em 1350, antes mesmo de o Brasil ser descoberto! Eram comerciantes em Monthélie, mas foi a partir do século XIV que Albert Bichot imprimiu grande impulso aos negócios da família, transferindo-se para Beaune, onde desde então a família se dedica à produção de vinhos. Atualmente Albéric Bichot, sexta geração dos Bichot, está no comando dos Domaines que se estendem por 100 hectares de vinhedos em Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune e Côte Chalonnaise, e em algumas parcelas produz vinhos orgânicos, o que mostra o respeito e os princípios deste produtor. Merecem destaque alguns Domaines que deram o devido reconhecimento à Família Bichot e que estão presentes hoje nos melhores restaurantes da França e em mais de cem países: • Domaine Long Depaquit em Chablis (65 ha) • Domaine du Clos Frantin em Nuits Saint Georges (13 ha) na Côte de Nuits • Domaine du Pavillon em Pommard (17 ha) na Côte de Beaune • Domaine Adélie em Mercurey (4,2 ha) na Côte Chalonnaise Albert Bichot é um recordista de prêmios. Já recebeu mais de 1.200 prêmios por todo o mundo, desde os desconhecidos de grande parte dos consumidores, Burgundy Report, Weinwirtschaft ou Clive Coates, entre outros, até os mais conhecidos, como Decanter World Wine Awards, Wine Enthusiast, Guide Hachette, Guide Bettane Desseauve e Gaulte Millau, no qual o Grands Echezeaux Grand Cru obteve em 2006 99/100. A nota comprova a qualidade e o respeito que os mercados francês e mundial têm por esse excepcional produtor da Borgonha.

CÓDIGO DO PRODUTO  
**AB0900**

CÓD. DE BARRAS PRODUTO  
**3296311113059**

CAIXA  
**12x 750 ML**

CÓD. DE BARRAS CAIXA  
**3296311713013**



winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo  
Catalogo online: [catalogo.winebrands.com.br](http://catalogo.winebrands.com.br) | Contato: [contato@winebrands.com.br](mailto:contato@winebrands.com.br)  
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)