

CHABLIS GRAND CRU - LES VAUDESIRS - DOMAINE LONG-DEPAQUIT

PAÍS FRANÇA

REGIÃO BOURGOGNE

SUBREGIÃO CHABLIS

BRANCO | SAFRA 2017

As uvas utilizadas neste vinho vêm dos 2,6 ha. de vinhedos com cerca de 40 anos de idade. Um vinho complexo, equilibrado, com acidez marcada, que lhe confere frescor e mescla com as notas minerais. As características fazem deste Grand Cru a escolha certa para quase todos os momentos.

VARIEDADES: 100% Chardonnay

VINIFICAÇÃO

O Vale do Vaudésirs esta no coração dos Grand Crus de Chablis. O dom. Long-Depaquit possui 2,60 hectares de vinhas com mais de 40 anos localizadas em encostas íngremes com exposição Sul. Neste vinhedo os afloramentos Kimmeridgian são mais numerosos acentuando a mineralidade deste grande vinho. Após a colheita manual e a primeira seleção no campo as uvas seguem para a vinícola. Após uma leve prensagem o mosto é decantado à frio por cerca de 18 a 24 horas. A fermentação alcoólica e malolática ocorrem 75% em tanques de aço inox e 25% em barricas de 1º, 2º e 3º uso. O vinho permanece sobre as leveduras por 10 meses com bâtonnage regulares, após esse período é feito o corte do vinho do barril com o vinho do aço inox, permanecendo por mais 6 meses no tanque para integrar todos os seus componentes.

AMADURECIMENTO

25% do vinho passa pela fermentação alcoólica e malolática em barricas de carvalho de 1º a 3º anos de uso, por aproximadamente 10 meses. Ao final desse processo, o vinho é mesclado e permanece por mais 6 meses em tanques de inox antes de ser engarrafado.

NOTAS DE PROVA

Amarelo-dourado com reflexos esverdeados. No nariz apresenta notas de frutas cítricas complementadas por sutil toque floral. Em boca apresenta acidez equilibrada, caráter mineral e final intenso.

HARMONIZAÇÃO

Excelente para frutos do mar e crustáceos, carnes brancas e queijos finos.

VINHO

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



DESCRIÇÃO DA LINHA

No coração de Chablis, a Maison AlbertBichot possui vinhedos Grands Crus (10% da área total dos Grands Crus da appelação) e 20 ha. dos Premiers Crus, cultivados com práticas favoráveis ao meio ambiente, produções restritas e vinificação pouco intervencionista, proporcionando assim, vinhos com caráter mineral marcante, muito elegantes, expressando a tipicidade e a autenticidade do terroir. No início de 1128, os monges cistercienses construíram sua abadia em Chablis. Durante a Revolução Francesa, Jean Depaquit, abade de Pontigny, abandonou a ordem religiosa. Quando as propriedades da abadia foram postas à venda, ele as comprou, incluindo o famoso vinhedo "La Moutonne".

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
AB1100

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
3296311120019

CAIXA
12x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
3296311720011



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