

CHABLIS GRAND CRU "MOUTONNE" - MONOPOLE DOMAINE LONG-DEPAQUIT -

PAÍS FRANÇA
REGIÃO BOURGOGNE
SUBREGIÃO CHABLIS

BRANCO | SAFRA 2018

Elaborado com as melhores uvas Chardonnay dos 2,34 ha. do vinhedo La Moutonne, no coração dos Grands Crus de Chablis. Complexo, este branco incomparável conquista de imediato. Um vinho célebre e arrebatador, que combina à perfeição com trufas, cogumelos, queijos finos e frutos do mar.

VARIEDADES: 100% Chardonnay

VINIFICAÇÃO

La Moutonne é uma parcela de 2,3 hectares situado entre os Grand Crus de Chablis. Os vinhedos, monopólio do Dom. Long-Depaquit, tem exposição Sul - Suldeste e seu solo é argilo calcario deitado sob uma espessa camada de solo da era Mesozóica chamado Kimméridgien, caracterizado pela presença da marga calcárea que contém fósseis de pequenas ostras em forma de vírgula. A colheita em Moutonne é manual e dura apenas dois dias, devido ao pequeno tamanho da parcela. 2,35ha. As uvas seguem diretamente para a vinícola e são prensadas delicadamente em uma prensa pneumática. A fermentação é desencadeada naturalmente sob temperatura controlada e 25% do vinho é fermentada em barricas de carvalho, de 1 a 5 anos de uso o restante em tanques de inox. Após a fermentação o vinho permanece sobre as leveduras por até 10 meses. Após este período o vinho volta para o aço inox e por lá permanece sobre as leveduras até o momento de engarrafar.

AMADURECIMENTO

25% do vinho passa pela fermentação alcoólica e malolática em barricas de carvalho de 2, 3 ou 5 anos. Ao final do processo, o vinho é mesclado e permanece por mais 6 meses em tanques de inox antes de ser engarrafado.

NOTAS DE PROVA

Amarelo-palha esverdeado. Aroma intenso, com notas de pêssego e nectarina, complementado por notas de jasmim. Na boca é carnudo, intenso e potente, com notas minerais, toque herbáceo e amendoado. O final é persistente e inesquecível.

HARMONIZAÇÃO

Harmoniza bem com frutos do mar. Porém, se mais evoluído, acompanha bem carnes brancas, como vitela com molhos ou pratos com cogumelos e trufas, além dos queijos finos de leite cru.

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
AB1900

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
3296311120057

CAIXA
12x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
32963119180811



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)