

LES CLASSIQUES DE MANCEY BOURGOGNE CHARDONNAY

Borgonha - França



Fundado em 1929, Les Vignerons de Mancey, é situado no coração de uma bela paisagem, a poucos quilômetros de Tournus e do rio Saône.

O "terroir" da vinícola fica na paisagem aberta e ondulante das colinas de Mâconnais, povoadas por vinhedos, prados e bosques.

Les Vignerons de Mancey atualmente agrupa a produção de cerca de 80 viticultores, com 140 hectares de vinhedos espalhados por 8 comunas da região de Mancey.

 100% Chardonnay

Teor Alcoólico: 13%

Açúcar: 1,31 g/l

Acidez Total: 73,2 meq/l

PH: 3,43

Vinificação: Colheita feita parcialmente à mão e parcialmente por maquinário. As uvas colhidas são transportadas para a prensa muito rapidamente para evitar a oxidação. A prensagem pneumática é suave e muito rápida. Os depósitos e o suco do final da prensagem são eliminados, após o mosto ter sido resfriado por 18-24 horas. A fermentação realiza-se a temperatura controlada (inferior a 20 °C) para preservação dos aromas. O engarrafamento ocorre na primavera seguinte à colheita, após a fermentação malolática.

 Envelhece em cuba inox.

NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor dourada com reflexos verdes.

 Aroma profundo e aberto, com notas de frutas como damasco ou pêssego.

 O vinho é fresco e vivo à entrada no paladar, apresentando depois uma sensação de maciez, final longo e elegante.

Harmonização: Este vinho é ideal para tomar como aperitivo ou para harmonizar com charcutaria, peixe e carnes brancas.

 Temperatura de serviço entre 8°C à 10°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO

www.VINHOSDOMUNDO.com.br