

DOMAINE DE VAUROUX CHABLIS

Cultivado em 27 hectares, o Chablis Domaine de Vauroux é a pedra angular do nosso negócio. Fechado enquanto jovem, nosso Chablis abre com o tempo e depois expressa toda a sua intensidade e plenitude.



Chablis - França



100% Charodnnay



Controle de maturidade, evolução do teor alcoólico, fermentação alcoólica com adição de levedura Tanques a 15°C até a densidade do vinho atingir 1040 g/ml. Depois, a temperatura dos tanques é estabilizada a 20°C. Fim da fermentação quando a densidade atingiu 993 g/ml, segue-se fermentação maloláctica. Eliminação da fermentação por choques térmicos. Estabilização biológica. Sulfitização - 5 g/hl. Controles cromatográficos: análise completa + verificação de ferro e cobre. Estabilização por tratamento a frio (-4 a -5°C), por fim uma leve filtragem.



Armazenamento em tanques de aço inoxidável.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor amarelo com tons dourados, muito claro e límpido.



Aroma que lembra laranja e pinheiro.



É um vinho é tônico, equilibrado, trazendo um bouquet complexo e quente. Mineral e animado, encorpado e frutado. Final persistente.



Temperatura de serviço entre 10°C a 12°C.



Pratos de marisco, ostras quentes em molho de Chablis, coelho jovem.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 12%

Açúcar: 1,8 g/l

Acidez Total: 3,24 g/l

PH: 3,24



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO