



SITE



## BOURGOGNE CHARDONNAY 2023

Elaborado pela tradicional família Burrier, este Bourgogne Chardonnay nasce de parcelas selecionadas em encostas calcárias do Maconnais, refletindo a pureza e a elegância clássica da Borgonha. As uvas são colhidas no ponto ideal de maturação e prensadas lentamente, seguindo uma filosofia de vinificação pouco intervencionista para preservar a expressão do terroir. Fermentação e amadurecimento por 6 meses sobre as borras finas acontecem parcialmente em barricas de 350 litros e parcialmente em tanques, buscando equilíbrio entre complexidade e frescor. O resultado é um Chardonnay preciso e refinado, com aromas de frutas brancas, pera, flores brancas e leve toque defumado, além de uma boca pura, vibrante e marcada por final cítrico de limão e grapefruit.

### FICHA TÉCNICA

<b>Produtor:</b>	Joseph Burrier – Château de Beauregard
<b>Prática:</b>	Natural
<b>País / Região:</b>	França, Borgonha – Maconnais
<b>Blend / Varietal:</b>	100% Chardonnay
<b>Amadurecimento:</b>	Fermenta e amadurece parcialmente em barrica de 350 litros por 6 meses
<b>Grad. alcoólica:</b>	13%
<b>Código de barras:</b>	3701490 604354



## IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Clássico Chardonnay do Maconnais com notas tostadas combinadas com muita fruta branca e mineralidade. Aromas intensos de pedra de isqueiro, pêssego branco e pêra grelhada acompanhados por um toque floral suave. Tudo isso cria um perfil aromático delicado, limpo e maduro.

Em boca é de corpo médio para encopado, acidez muito bem equilibrada com álcool, com frescor evidente e uma textura fluida. A acidez conduz o paladar de forma precisa, com sabores de lima e limão, que reforça a sensação de vivacidade. Branco direto e muito agradável, feito para ser apreciado jovem.

### **Gabriel Raele**

Melhor Sommelier de Vinho de São Paulo  
2018 eleito pela ABS – SP (Associação Brasileira de Sommeliers)  
2019 eleito pela GoWhere Gastronomia

## SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Perfeito com aperitivo servido em recepções de amigos e festas, podendo combinar com frutos do mar delicados, pescados de mar com pouca gordura e queijos de cabra.

Deve ser servido bem fresco, entre 6 e 8 C. Um balde de gelo caprichado, por 20 minutos, vai ajudar a manter a temperatura de serviço ou 1 hora no congelador para atingir essa temperatura.

