



SITE



DOMAINE YVON & LAURENT CHABLIS 1ER CRU L'HOMME MORT 2022

L'Homme Mort é um climat (pequena parcela) de somente 0,7ha, dentro do vinhedo 1er Cru Fourchaume. Para este vinho os Vocoret selecionam parreiras de 40 anos plantadas sobre o tão famoso solo kimmeridgian, contendo fósseis de animais marinhos do período Jurássico. "Um 1er Cru muito distinto!" Guilbert & Gaillard, no estilo mais clássico possível preservando acidez e mineralidade sem passar o vinho por madeira. As plantas são conduzidas de maneira orgânica desde 1974, com respeito máximo ao meio ambiente. A vinificação acontece da forma mais pura e simples há 5 gerações nos túneis subterrâneos do Domaine. As uvas são vinificadas em tanques de inox com leveduras indígenas, onde permanecem por 9 meses com as lias. Foram produzidas somente 3.000 gfs nessa safra.

FICHA TÉCNICA

Produtor: Domaine Yvon & Laurent Vocoret

Prática: Orgânico

País / Região: França, Borgonha – Chablis, Maligny

Blend / Varietal: 100% Chardonnay

Amadurecimento: sem passagem por madeira

Grad. alcoólica: 12,37%

Código de barras: -



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Um vinho que pode representar os Chardonnay mais clássicos e desejados do mundo. Com muitas camadas de aroma, as notas que chegam primeiro são as notas de pêssego verde, maçã verde, abacaxi fresco e torrada com manteiga. A complexidade aparece com a influência dos solos marinhos que trazem aromas minerais e uma nota salina com flores brancas e especiarias. Um show de aromas que vai evoluindo na taça de 5 em 5 minutos.

Em boca é encorpado, cítrico e mineral. Acidez alta perfeitamente equilibrada com álcool e profundidade aromática. Os sabores de abacaxi e maçã verde se confirmam e a mineralidade é reforçada em boca, quase um suco de pedra.

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

Um branco desta amplitude e força, pede pratos mais bem elaborados com frutos do mar delicados como lagosta, vieiras, mariscos e mexilhões. As conchas dominam esta harmonização que vai te transportar até o mar. Com risoto de lagosta com bottarga ficaria perfeito.

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