



DOMAINE YVON & LAURENT VOCORET CHABLIS VIEILLE VIGNES 2022

"Ousado e Majestoso" é o que diz o guia Guilbert & Gaillard. Um grande Chablis, de estilo clássico e mineral. As parcelas com idade média de 60 anos ocupam um pouco mais de 1ha, este Chardonnay é colhido em solos Portlandianos, compostos por marga calcária, uma terra fina com seixos marrom-avermelhados. 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 tuneis subterrâneos do Domaine. Para compor este vinho, as parcelas de Chardonnay são vinificadas separadamente em pequenos tanques de inox, com levedura indígena e breve decantação para reter as borras finas e amadurecer em inox por 10 meses. O trabalho de madeira é extremamente bem-feito e equilibrado, mesclando diversas idades das barricas de carvalho francês que podem chegar a ter até 10 anos de idade, onde permanece por 10 meses. Foram produzidas somente 6.600 gfs nessa safra.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Domaine Yvon & Laurent Vocoret
Prática:	Orgânico
País / Região:	França, Borgonha – Chablis, Maligny
Blend / Varietal:	100% Chardonnay
Amadurecimento:	10 meses em barricas de carvalho francês que variam de novas até 10 anos de idade
Grad. alcoólica:	12,58%
Código de barras:	-





IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Chablis de cor amarelo dourado é denso e amplo com um perfil aromático completo. Nariz que combina maçã verde tostada, abacaxi maduro, baunilha, mel, resina e flores brancas. Muitas camadas de aroma mostrando um belíssimo trabalho de amadurecimento em madeira e potencial de guarda do vinho.+

Em boca é encorpado, maduro e equilibrado. Um exemplo de força e elegância no mesmo patamar. Entrega as notas das frutas na mesma intensidade do amadurecimento em madeira. Incrivelmente complexo, mudando de aromas de tempos em tempos na taça.

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

Chablis pede harmonizações que te transportem para a praia, porém nesse caso que temos mais corpo e potência devido a concentração das vinhas velhas, podemos pensar em massas com molho cremoso, queijos mais intensos de aroma como taleggio.

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.

