



DOMAINE YVON & LAURENT VOCORET CHABLIS 2022

Um Chablis que entrega em taça o estilo mais clássico daquela região: mineralidade, muita acidez e aromas cítricos sem passagem por madeira. Com idade média das parcelas de 45 anos, 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. Foram produzidas somente 47.550 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: 12,45%

Código de barras: -





IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Tipicidade clássica é o que fala mais alto neste vinho. Um branco super aromático, sem madeira, com notas de maçã verde, abacaxi verde, raspa de limão siciliano e um toque floral. Os aromas cítricos e minerais se completam, transportando a taça de vinho até o mar.

Em boca é encorpado e super cítrico, com acidez alta e muita tensão em boca mostrando frescor e jovialidade. Elegante e equilibrado, combina perfeitamente acidez e álcool, deixando a boca na expectativa de um novo gole.

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

Com toda essa carga de acidez, este vinho prepara o paladar para as conchas que podem te levar até o mar como: vieiras, ostras e mariscos frescos.

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.

