



## HAUTES-CÔTES DE NUITS “LES PLANÇONS” 2019

As uvas desse Chardonnay são proveniente de um único vinhedo, chamado “Les Plançons”, um lieu-dit com idade média das parreiras de 25-35 anos. Este vinhedo tem o solo idêntico ao da Côtes de Nuits, e as camadas superficiais do solo são muito finas. A fermentação acontece com leveduras indígenas por 3 semanas, parte em inox, parte em barrica de carvalho. A clarificação é feita por resfriamento. Durante os 8 meses que passa em carvalho, a malolática acontece.

### FICHA TÉCNICA

<b>Produtor:</b>	Domaine Patrick Hudlot
<b>Prática:</b>	Orgânico
<b>País / Região:</b>	França, Borgonha – Hautes-Côtes de Nuits
<b>Blend / Varietal:</b>	100% Chardonnay
<b>Amadurecimento:</b>	08 meses em barricas de carvalho francês 50% novas
<b>Grad. alcoólica:</b>	13,5%
<b>Código de barras:</b>	3760311500145



## IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Chardonnay intenso e encorpado, seguindo a tradição da Borgonha onde os brancos são mais poderosos que os tintos. A coloração dourada já nos prepara para um super branco. Aromas de abacaxi madura, pêssego fresco, calda de cítricos, brioche e manteiga. Em boca tem boa acidez e corpo suficiente para suportar a passagem por madeira.

Um branco típico da região, com cremosidade e acidez andando lado a lado.

### **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

Vai bem com toda a gama de frutos do mar servidos crus ou na cozidos, queijos mais ácidos como de Ovelha e Cabra. Um vinho suficiente acidez para acompanhar pratos de peixe preparados com molhos cítricos.

Sirva gelado, em temperatura de geladeira ou 30min de balde de gelo. Tem boa evolução em taça.