



 SITE



LES BOURGARELS CHARDONNAY 2022

Chardonnay cremoso e com boa presença de fruta fresca nos aromas. As vinhas de Chardonnay estão localizadas em solos calcários, com boa capacidade de reter água, o vinho resultante é aromático e intenso. O mosto passou por uma breve maceração pré-fermentativa com as cascas, e 30% fermentou em carvalho francês de tosta média. Os outros 70% fermentaram em inox com temperatura controlada. Após a fermentação houve um trabalho com as borras finas para enriquecer a textura em boca e evitar a oxidação.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Les Bourgarels
País / Região:	França, Languedoc-Roussillon - AOC Pays d'Oc
Blend / Varietal:	100% Chardonnay
Amadurecimento:	30% do vinho fermenta em carvalho francês
Grad. alcoólica:	13%
Código de barras:	370061934678



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Coloração amarelo palha com reflexos verdeais. Os aromas de abacaxi em calda tomam conta do nariz com uma nota discreta de manteiga por conta da breve passagem em madeira. Em boca é de médio corpo, tem boa acidez e o álcool bem integrado ao conjunto.

É um exemplar de Chardonnay com tipicidade da casta. Levanta a bandeira do que é um chardonnay bem feito: aromático e com notas de abacaxi e manteiga.

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 para bebericar e abrir o apetite com entradas geladas como canapé de salmão, patê de queijo com nozes e um peixe magro na grelha.

Sirva bem gelado para manter o frescor e a refrescância do vinho. Evite taças muito grandes e sirva pouca quantidade na taça para ter vinho sempre na temperatura correta. Temperatura ideal é a de balde de gelo, de 3° a 5°C ou menos.

