



SITE



SIGNATURE AA CHARDONNAY 2023

100% Chardonnay francês que combina: 70% uvas do Languedoc e 30% uvas da Borgonha. As uvas são todas desengaçadas e fermentadas separadamente em inox, depois de estabilizado o blend é finalizado. Assim temos o equilíbrio perfeito da força da fruta do Languedoc com o frescor e elegância da Borgonha. Concebido para ser bebido jovem e em qualquer ocasião. Leve, delicado e com o sabor da Borgonha que traz complexidade e uma camada a mais de aroma e textura.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Aegerter Domaines & Signatures
País / Região:	França, Languedoc – Carcassonne e Borgonha – Nuits-Saint-Georges
Blend / Varietal:	100% Chardonnay
Amadurecimento:	3 meses em inox com as borras
Grad. alcoólica:	12,5%
Código de barras:	3701117114037





IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Cor amarelo palha com reflexos verdes. Aromas de abacaxi maduro, maçã verde e raspa de limão siciliano tostado. Mais maduro e mais encorpado até que o Pinot Noir da mesma linha.

Em boca é super seco com acidez alta, corpo médio e cheio dos cítricos da maçã verde e do abacaxi maduro. Uma delícia de branco para refrescar e beber bem gelado.

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

Chardonnay cítrico e refrescante, para ser combinado com comidas onde gotas de limão são bem-vindas como bolinho de bacalhau, peixes na brasa e frutos do mar cozidos.

A temperatura ideal é de 3° a 6°C, o mesmo que deixar 1 hora no freezer ou 20min em um super balde de gelo.

