



CALVET CHABLIS CHABLIS AOC. (BOURGOGNE), FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Chardonnay.

Alcohol: 12,5%.

Vinificación: Vinificación tradicional, prensado directamente tras de la cosecha en una prensa neumática, se quita el mosto y se queda en frío por 48h. Fermentación en tanques bajo temperaturas controladas de 16-20°C para preservar a los aromas. Crianza sobre lías en tanques por 8 hasta 10 meses, batonage frecuente.

Capacidad de Guarda: 4 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 11 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER

-  Amarillo pálido, limpio y brillante.
-  Aromas de frutos blancos, con linda mineralidad, trayendo complejidad.
-  Lindo equilibrio, notas de limón y final fresco.
-  Excelente con ostras calientes, pescados, así que con carnes blancas de pavo. Su mineralidad conviene perfectamente con sushis o quesos.



La Bodega

Calvet es un negociante francés que tiene un extenso catálogo de vinos franceses, con un enfoque principal en la producción de vino de valor de Burdeos. La empresa fue fundada por Jean-Marie Calvet en Tain l'Hermitage en 1818. Poco después, se expandió a Burdeos, estableciéndose en la ciudad propiamente dicha en 1818 y construyendo un castillo en el Médoc en 1870. En 1889, Calvet Beaune fue oficialmente establecido en Borgoña. Habiéndose establecido en toda Francia, Calvet se centró en Burdeos, que constituye el segmento más grande de su cartera moderna.