



DOMAINE CHANSON CHABLIS GRAND CRU LES CLOS CHABLIS GRAND CRU (BOURGOGNE), FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Chardonnay. (Las vides seleccionadas por Chanson están idealmente ubicados justo en el corazón de la parcela. La parte superior parte de la parcela trae la mineralidad y la parte baja con aluvión depósitos da el carácter rico de este vino.)

Alcohol: 12,0%.

Vinificación: Tras un suave prensado, este vino fue vinificado y envejecido durante 10 meses en barricas de roble (demi-muids para vinos Chablis) en nuestras bodegas del siglo XV. Moderada proporción de roble nuevo.

Capacidad de Guarda: 10 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color oro pálido.



Aromas picantes intensos y refrescantes. Mezclado con fruta blanca de la huerta.



Hermosa expresión mineral. Poderoso y complejo. Mineralidad bien formada. Delicadas notas de roble. Final largo y salado.



Ideal con Foie gras, mariscos, pescados, carnes blancas así como algunos quesos de cabra.

DOMAINE
CHANSON
En Bourgogne depuis 1750

La Bodega

Es uno de los más antiguos productores de Vinos en Borgoña Francia. Se fundó en 1750 y aunque en 1999 fue adquirido por la familia Bollinger, respetan ante todo, la tradición en la forma de hacer Vino y de cuidar el Terroir para extraer lo mejor de el. Hay dos factores que hacen la diferencia para la marca: el Castillo y la Fortaleza -torre que servía de defensa durante las guerras- hoy es el lugar ideal para alojar las barricas en las que envejecen sus Vinos. Con paredes de 8 metros grosor crean el ambiente húmedo perfecto para que los Vinos adquieran lo mejor de las barricas.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com