

 França | Branco | Seco

Ropiteau Frères A.O.C. Chablis 2019

750.00 ml

SKU #26073



Uvas

Chardonnay



Chablis

França

EAN

3473120008169

DUN

3473120608161

PACK

6

Aprecie com moderação



Sobre o vinho

O paladar leve e com boa acidez, traz um toque mineral e nuances de avelã. Já o aroma destaca frutas brancas e amarelas frescas, notas cítricas e um delicado toque de mel. Elaborado pelo Ropiteau Frères, um dos produtores de destaque da região da Borgonha, esse rótulo expressa a tipicidade dos famosos brancos produzidos sob a Denominação de Origem Chablis. O singular terroir conta com um solo que já foi o fundo do mar, originado na era Kimmeridgian.



Amadurecimento

Parte do vinho amadureceu em barricas de c



10°C

Temperatura de serviço



5 anos

Potencial de guarda

Olfativo

Frutas brancas frescas,
frutas amarelas frescas,
frutas cítricas, mel

Visual

Amarelo-claro

Gustativo

Leve, boa acidez, mineral,
avelã



Harmonização

Ostras gratinadas, risoto de frutos do mar, lagosta à thermidor, tagliatelle ao pesto, pizza quatro queijos, queijos moles maturados.

