

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Alain Geoffroy Chablis Vieilles Vignes 2022
Vinícola	Domaine Alain Geoffroy
Safra	2022
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Chablis
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	12,7%
Maturação	de 5 a 7 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2035 +
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

No coração de **Chablis**, a família **Geoffroy** cultivou as primeiras videiras em 1850. Alain, o herdeiro, continuou e aprimorou o trabalho iniciado por seus ancestrais, uma construção familiar que se perpetua até os dias atuais, como é tradição na Borgonha.

Atualmente, a propriedade conta com 50 hectares de vinhedos, alguns de 45 a 70 anos, chamados *Vieilles Vignes*, nos quais este exemplar tem origem. As uvas da casta **Chardonnay** são a única composição dos Chablis, cultivadas em altitudes que variam de 120 a 150 metros e exposição solar sul-sudeste. Com presença de marga, o solo é singularmente caracterizado como *kimmeridgian*, característica capaz de denotar certa mineralidade aos vinhos da região.

Neste exemplar, a vinificação é realizada em tonéis de carvalho, onde também é realizada a fermentação malolática, durante o inverno. O toque final fica por conta da maturação, que ocorre por 6 meses em barricas novas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO

CARNES peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS frescos moles médios duros

DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO ostras in natura, vieiras salteadas na manteiga, mariscos ao bafo com ervas frescas, camarão no tucupi, escargots à la bourguignone, peixes assados na brasa, aves no forno, coelho assado no forno