

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## 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

<b>Análise visual</b>	DESCRIÇÃO
<b>Análise olfativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>EVOLUÇÃO <span style="float: right;">primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>
<b>Análise gustativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>DOÇURA <span style="float: right;">seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</span></p> <p>ACIDEZ <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>TANINO <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>CORPO <span style="float: right;">leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</span></p> <p>PERSISTÊNCIA <span style="float: right;">curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>

CARNES	<input checked="" type="checkbox"/> peixe	<input checked="" type="checkbox"/> crustáceo	<input checked="" type="checkbox"/> ave	<input type="checkbox"/> suíno
	<input type="checkbox"/> cordeiro	<input type="checkbox"/> gado	<input checked="" type="checkbox"/> caça	<input type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input type="checkbox"/> moles	<input checked="" type="checkbox"/> médios	<input checked="" type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input checked="" type="checkbox"/> hortaliças	<input checked="" type="checkbox"/> legumes	<input checked="" type="checkbox"/> cereais	<input type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input type="checkbox"/> polenta	<input type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> 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