

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Alain Geoffroy Petit Chablis 2022
Vinícola	Domaine Alain Geoffroy
Safra	2022
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Petit Chablis
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	Ouro - Gilbert & Gaillard International Challenge

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas cítricas e de polpa branca, como lima, pomelo, pêssego e maçã-verde, escoltados por um elegante floral que remete a camomila, finalizando com toques minerais sutis

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um exemplar leve e muito fresco, que demonstra sabores de frutas cítricas e de polpa branca com ótima profusão, levando a um fim de boca muito saboroso

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, quiche lorraine, mexilhões, sushi, camarão empanado, fish and chips, sardinha assada, omelette, andouillette, escargot, queijos Gouda, Gruyère e de cabra