

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Calcarius Chablis 2022
<b>Vinícola</b>	Domaine des 4 Saisons
<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>	12,5%
<b>Maturação</b>	em tanques de aço inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	8 a 10 °C
<b>Guarda</b>	2034
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Domaine des Quatre Saisons é uma propriedade com mais de 80 anos de história, com foco na elaboração de Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru, bem como Tonnerre e Epineuil

É uma vinícola familiar, atualmente gerida por Dominique e Peter Detolle, da terceira geração.

De sua autoria, o Calcarius Chablis 2022 foi elaborado a partir de uma seleção de vinhas de Chardonnay com 35 anos, cultivadas sobre o típico solo Kimméridgien da denominação. A vinificação ocorreu em tanques termorregulados, onde o vinho permaneceu sobre suas borras finas até o engarrafamento.

## 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

DESCRIÇÃO



## CULINÁRIA