

LA CHABLISIENNE

CÔTE DE LÉCHET CHABLIS PREMIER CRU



Produtor: *La Chablisienne*

Safra	2016
País	França
Região	Borgonha
Sub-Região/Apelação	Chablis Premier Cru
Volume	750ml
Uvas	Chardonnay
Temp. de Serviço	8° – 10°
Álcool	13%

Opinião dos Especialistas

“Notas de maçã amarela, pasta de amêndoa, ostras e flores brancas introduzem o Chablis 1er Cru Côte de Léchet de 2016, um vinho brilhante de tamanho médio a encorpado concentrado e salino de perfil, com algumas qualidades sutis de confit emergentes com o tempo no copo.”

89 PONTOS - Robert Parker

Produtor

A história começa em 1923. Sob a liderança de Abbé Balitrand, vários vitivinicultores juntaram forças para enfrentar melhor as dificuldades econômicas do período. Juntos, no meio dos vinhedos de Chablis, eles criaram uma adega cooperativa para comercializar seus vinhos. Até meados da década de 1950, os membros da cooperativa entregavam sua produção a La Chablisienne, que então era responsável pela criação das misturas e pela venda delas, principalmente aos atacadistas. No entanto, La Chablisienne queria ir muito além e criar um estilo próprio. Por isso, decidiu que a colheita seria entregue na forma de mostos (suco não fermentado), uma particularidade que se tornou marca registrada da casa e que lhe dá total controle sobre os processos de vinificação. Existe um constante intercâmbio de informação entre os viticultores e os técnicos, ligando a qualidade dos mostos às parcelas que produzem as uvas, garantindo assim a melhor orientação técnica possível. La Chablisienne, com um verdadeiro estilo pioneiro, nunca deixou de enfrentar uma ampla gama de desafios em áreas tão diversas como viticultura e vinificação, recursos humanos e marketing. E o trabalho meticuloso de todos os envolvidos que dá excelência aos vinhos que estão em constante evolução com o passar do tempo.

Descrição

Parte da colheita das uvas usadas na produção do La Chablisienne Cote de Lechet Chablis Premier Cru é feita manualmente, sendo a idade média das vinhas 25 anos. O solo é de Kimmeridgian superior e médio, com calcário e marga alternados com Exogyra virgula fossilizada. Há estabilização estática antes da fermentação que ocorre em tanques de aço inoxidável e barris. O envelhecimento ocorre por 12 meses em tanques e barris com as borras finas.