

# LA CHABLISIENNE

## GRENOUILLES CHABLIS GRAND CRU



### 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. É o trabalho metucioso de todos os envolvidos que dá excelência aos vinhos que estão em constante evolução com o passar do tempo.

### Produtor: *La Chablisienne*

Safra	2014
País	França
Região	Borgonha
Sub-Região/Apelação	Chablis Grand Cru
Volume	750ml
Uvas	Chardonnay
Temp. de Serviço	8° – 10°
Álcool	13%

### Opinião dos Especialistas

“O Grand Cru Les Grenouilles de Chablis de 2014, envelhecido em barris de carvalho e aço inoxidável, tem um aroma bem definido, mas bem definido, com aromas de flores brancas filtrando através dos citrinos, atados com aromas brancos de pêssego e caqui. O paladar é muito bem equilibrado com notas de pele clara de pêssego na entrada. É uma sensação harmoniosa na boca, um Grenouille carregado de peso e intensidade, mas que permanece preciso e detalhado no acabamento levemente temperado e coeso. Este é um excelente Chablis com um longo potencial de envelhecimento.”

92 PONTOS - Robert Parker

### Descrição

Parte da colheita das uvas usadas na produção do La Chablisienne Grenouilles Grand Cru é feita manualmente, sendo a idade média das vinhas 40 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 20 meses em tanques e barris com as borras finas.