

VIGNOBLES VELLAS

Bourgogne

PHILIPPE LECHATEL CHARDONNAY
AOP Bourgogne



532

750 ml

EAN 13: 3701086313738

DUN 14: 13701086313735

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 1 unidade: 1,50 kg

Caixa: 10 x 10 x 35 cm

Garrafa: 8,5 x 8,5 x 30 cm

Pallet: 1 x 1 = 1 caixa



CASTA

100% Chardonnay



TERROIR

Os vinhedos estão implantados em solos argilo-calcários, típicos da Borgonha, reconhecidos por sua capacidade de expressar com precisão a tipicidade do Chardonnay.

Esse terroir favorece uma maturação equilibrada das uvas, preservando frescor, elegância e mineralidade, características emblemáticas dos grandes vinhos brancos da região.

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

12,5% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

1 g/L

ACIDEZ

Alta

TANINO

-

CORPO

Leve



VINIFICAÇÃO

Vinificação tradicional, conduzida com atenção à pureza do fruto e ao respeito pelo terroir, permitindo que o vinho expresse toda a sua finesse e autenticidade.

BARRICA

Não



VISUAL

Apresenta cor amarelo-dourada, com delicados reflexos esverdeados.



AROMAS

No nariz, revela aromas elegantes de frutas brancas de caroço, como pêssigo, acompanhados por notas cítricas e um toque sutil de brioche.



PALADAR

Em boca, mostra-se fresco, equilibrado e harmonioso, com boa tensão, textura macia e final agradável.



GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar aperitivos, frutos do mar, peixes e queijos, sendo um vinho versátil, elegante e de grande apelo gastronômico.



Temperatura ideal de serviço entre 4 e 6°C.