

VIGNOBLES VELLAS

Chablis

PHILIPPE LECHATEL
AOP Chablis



533

750 ml

EAN 13: 3701086313769

DUN 14: 13701086313766

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 sobre solos argilo-calcários, característicos da região de Chablis, ricos em calcário e fósseis marinhos.

Esse terroir emblemático confere ao vinho sua identidade singular, marcada por pureza, frescor, tensão e uma mineralidade calcária ("crayeuse") inconfundível, assinatura dos grandes Chablis.

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

12,5% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

-

ACIDEZ

Alta

TANINO

-

CORPO

Leve



VINIFICAÇÃO

Vinificação tradicional, com vindimas noturnas, permitindo preservar a frescura natural das uvas.

O processo segue com prensagem direta e controle rigoroso de temperaturas, garantindo precisão aromática, equilíbrio e expressão fiel do terroir.

BARRICA

Não



VISUAL

Apresenta coloração amarela limão.



AROMAS

No nariz, revela notas de frutas cítricas, flores brancas e pedra molhada.



PALADAR

Em boca é elegante e com encantadora vivacidade. Com notas de amêndoas, é um vinho leve, refrescante e com acidez marcante.



GASTRONOMIA

Acompanha perfeitamente pratos mais leves, como carnes brancas, frutos do mar, molhos com ervas frescas e queijos cremosos.



Temperatura ideal de serviço entre 4 e 6°C.