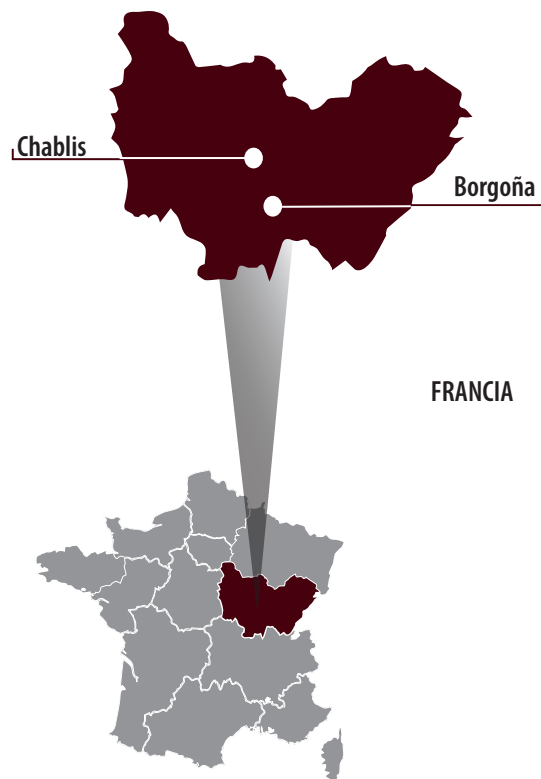


CHÂTEAU DE CHEMILLY CHABLIS DOC



Chardonnay



FRANCIA



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

El viaje vitivinícola de la familia comenzó en 1973. Joël, Jean-Pierre y Philippe Vilain crearon la finca desde cero.

En la actualidad, Loïc y Yannick Vilain garantizan la continuidad del cultivo de viñas en cinco municipios de Chablis, en las diferentes denominaciones de Petit Chablis, Chablis y Chablis Premier Cru.

En la bodega, nuestras inversiones nos permiten expresar mejor la tipicidad de nuestros terroirs. Gracias a la termorregulación, ya no utilizamos levaduras seleccionadas y nuestros métodos de crianza tienden a un uso muy moderado de sulfitos (entre 50 y 75 mg/l de SO₂ total). Siempre para el máximo respeto por nuestros productos y una menor concentración de oxígeno disuelto, hemos adquirido una línea de embotellado con gas inerte que protege naturalmente los vinos.

NOTAS DE CATA

Vino color amarillo pálido, brillante, aromas frescos de frutas cítricas, melón galia y notas de pedernal. También gran frescura con acidez intensa y crujiente; final caracterizado por sutiles matices de pomelo.

Este Chablis afrutado es excelente como aperitivo para acompañar ostras, mariscos, pescados blancos y carnes blancas, se armoniza bien con quesos suaves como el Camembert o el Neufchâtel.



Vinícola / Enólogo:

Château de Chemilly Vilain Frères
Loïc & Yannick Vilain



Grados de Alcohol:

12.5% Alc.



Cépage:

Chardonnay



Temperatura de Consumo:

8-10°C.



Vinificación:

Fermentación alcohólica y maloláctica a temperatura moderada, con un máximo de 20°C, con crianza en depósitos de acero inoxidable sobre lías finas durante aproximadamente 4 a 6 meses y embotellado entre 7 y 10 meses después de la cosecha.