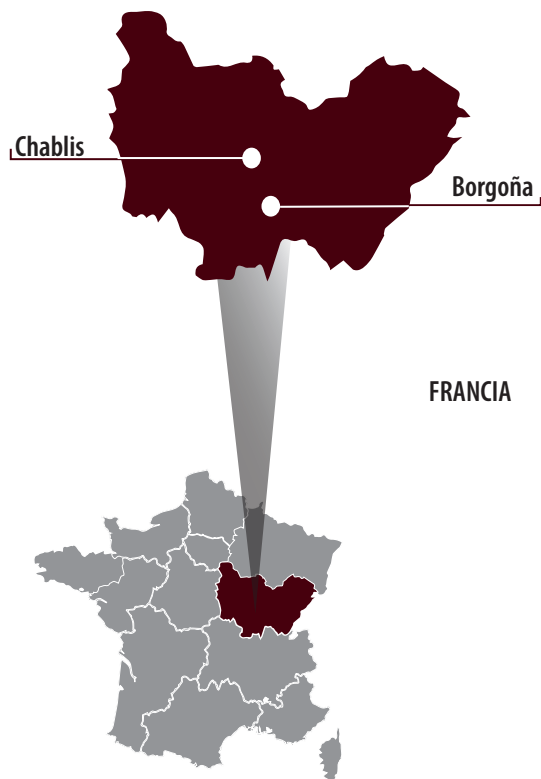


COURTAULT MICHELET CHABLIS AOC 2023

Chardonnay

COURTAULT MICHELET
CHABLIS - BOURGOGNE



FRANCIA

Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

Domaine Courtault Michelet es una finca familiar fundada en 1984 por Domaine Jean-Claude Courtault (padres de Stéphanie). Stéphanie y Vincent Michelet son la segunda generación al frente de la finca. Posterior en 1995 se inicia la construcción de la bodega, en 2007, Stéphanie y Vincent se unen al Domaine Courtault y desarrollan su propio viñedo en paralelo y para 2008 crean del Domaine Stéphanie & Vincent Michelet: Las dos bodegas colaboran estrechamente poniendo en común sus recursos. En el año 2019 Stéphanie y Vincent toman el relevo del Domaine Courtault por su cuenta }, finalmente del 2021 a la actualidad la fusión de las dos fincas para crear Domaine Courtault Michelet es presente.

Los viñedos están repartidos en 5 pueblos diferentes de la región de Chablis: Beine, Lignorelles, Villy, Maligny y Chablis + una cepa de pinot noir en Epineuil (a 20 km al este de Chablis).

NOTAS DE CATA

Vino color dorado pálido con grandes notas de aromas de frutas maduras (melocotón, albaricoque) realzadas por notas cítricas y con una intensidad aromática notable, bien estructurado. Este vino deleita con su generosidad y su final muy refrescante, con agradables notas minerales.

Maridaje ideal con salmón ahumado o pescado a la parrilla; delicioso con escalopes.



Vinícola / Enólogo:

Courtault Michelet
Stéphanie & Vincent Michelet



Grados de Alcohol:

12.5% Alc.



Cépage:

Chardonnay



Temperatura de Consumo:

8-10°C.



Vinificación:

Se realiza principalmente en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura para preservar la frescura de los aromas; Tras la fermentación alcohólica, se realiza la fermentación maloláctica, posteriormente, los vinos se crían sobre lías finas durante 8 a 10 meses. La crianza en contacto con ellas le aporta estructura y sustancia. En cierto modo, el vino madura.