Vinófilos

Chablis Premier Cru Fourchaume 2019 - 75cl



Precio:

84,11 €

Características:

Añada: 2019
Países: Francia
Zona de producción: Francia - Borgoña - Chablis
Formato: 75 cl / 0,75 L
Uva: Chardonnay
Temp. mínima (ºC): 10
Temp. máxima (ºC): 12
Alérgenos: Contiene sulfitos

Descripción completa:

Boca: Excelente paso por boca. Rico, con recuerdos afrutados y notas minerales. Temperatura de servicio: Entre 10 y 12 ºC. Maridaje: Ideal con platos de ostras y de pescados en salsa. Perfecto acompañante de platos de la gastronomía francesa como los elaborados con menudillos, los caracoles a la borgoñesa o la especialidad local de Chablis.

Resumen:

Este Premier Cru Fourchaume es uno de los Chablis más conocidos de su categoría. Ubicado en una ladera con exposición este, el viñedo donde crecen las uvas con las que se elabora este vino recibe la influencia del sol, que calienta el suelo y hace que las uvas maduren bien. Tras una crianza de una año, este blanco 100% Chardonnay muestra todo el equilibrio con un toque mineral que caracteriza a los vinos de la casa.

*Precios sin IGIC

Vinotecas
Las Palmas de Gran Canaria
C/ Viera y Clavijo, 23
(+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife
C/ Adán Martín Menis, 5
(+34) 663 38 72 08

Almacén y Oficinas
Las Palmas de Gran Canaria
C/ Guanaboa, 82
(+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife
Camino La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10