



Chablis Premier Cru Fourchaume 2019 - 75cl



Precio:

84,11 €

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.

Características:

Añada: 2019 Países: Francia

Zona de producción: Francia - Borgoña -

Chablis

Formato: 75 cl / 0,75 L Uva: Chardonnay

Temp. mínima (°C): 10 Temp. máxima (°C): 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 °C. Maridaje: Ideal con platos de ostras y de pescados en salsa. Perfecto acompañante de platos de la gastronomia francesa como los elaborados con menudillos, los caracoles a la borgoñesa o la especialidad local

de:Ghablis.