



Louis Latour Chablis 2014

Louis Latour
Borgonha / França
www.louislatour.com

SOBRE O PRODUTOR:

Fundada em 1797, a Louis Latour é uma empresa familiar com longa história, que construiu sua reputação com base no equilíbrio entre tradição e inovação e se tornou reconhecida internacionalmente pela qualidade dos seus brancos e tintos.

A família Latour se dedica à viticultura desde o século XVIII (mesmo antes da fundação da vinícola) e vem construindo, geração após geração, um *Domaine* singular na Borgonha com cerca de 50 hectares. O *Domaine Louis Latour* é proprietário da maior extensão de vinhedos Grand Cru da Cote d'Or, com um total de quase 29 hectares.

Todas as uvas dos vinhedos próprios do *Domaine Louis Latour* são vinificadas na histórica *cuvierie* construída em 1834 no Château Corton Grancey, em Aloxe-Corton, a primeira adega planejada construída na França e a mais antiga ainda em operação.

Em 1997 a vinícola celebrou seu bicentenário e foi admitida no exclusivo "Club Hénokiens", restrito apenas a empresas líderes em seus segmentos de mercado, que permaneçam familiares, tenham uma história de ao menos 200 anos e ainda possuam o nome de seu fundador. Só existem, aproximadamente, 40 dessas empresas no mundo!

SOBRE O VINHO:

Chablis é uma "ilha" de vinhedos isolada na porção mais ao norte da Borgonha, entre Dijon e Paris. O Chablis da Maison Louis Latour é um grande exemplo do que a nobre uva Chardonnay é capaz de produzir nas famosas colinas de solo calcário (Portlandian e Kimmeridgian) da região.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: branco seco.

Uva(s): Chardonnay; vinhas com idade média de 30 anos.

Vinificação: em tanques de aço inoxidável e com controle de temperatura; maloláctica total.

Amadurecimento: 8-10 meses *sur-lie* (sobre as borras) em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada.

Gradação alcoólica: ~13,0%

Acidez: __ g/l. (pH __)

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: amarelo claro brilhante e com reflexos ligeiramente esverdeados.

Aroma: o leque aromático revela notas minerais, de frutas cítricas frescas, flores e amêndoa.

Sabor: na boca é muito saboroso, puro, com acidez viva, enchendo a boca d'água, nuances cítricas, minerais e um final refrescante e persistente.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Saladas, sopas, peixes de carne branca, crustáceos, sushis, sashimis e queijos de massa mole. A clássica combinação de Chablis com ostras é, de fato, deliciosa!

Servir a 08-10°C.

