



Simonnet-Febvre Petit Chablis 2015

Simonnet-Febvre - Louis Latour
Borgonha / França

www.simonnet-febvre.com



SOBRE O PRODUTOR:

Fundada em 1840 pelo produtor de barricas Jean Febvre, a Simonnet-Febvre é uma tradicional casa de Chablis, sub-região mais setentrional da Borgonha.

Louis-Fabrice Latour (presidente e proprietário da histórica Maison Louis Latour) sempre desejou possuir terras em Chablis e ser um produtor relevante nessa que é uma das mais famosas regiões de vinho branco do mundo. Em 2003 Louis-Fabrice realizou seu sonho ao adquirir a Simonnet-Febvre.

Os Chablis de Simonnet-Febvre advêm dos diversos terroirs dessa fantástica denominação de origem, desde Petit Chablis, passando por Chablis village, Premier Crus e culminando nos Grand Crus. Seus Chablis são típicos exemplares desse climat frio e solo rico em pedra-calcária.

SOBRE O VINHO:

Esse vinho é produzido a partir de uvas geradas por vinhedos plantados sobre os típicos solos argilo-calcários de Petit Chablis (chamados *Portlandiens*), a subapelação situada nos cumes periféricos das colinas de Chablis, norte da Borgonha. Os Petits são mais leves e delicados do que os Chablis, mas já demonstram a categoria dos brancos dessa região e ainda oferecem ótima relação qualidade/preço.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: branco seco.

Uva(s): Chardonnay; vinhas com idade média de 20 anos.

Vinificação: em tanques de aço inoxidável e com controle de temperatura (16-19°C).

Amadurecimento: 6-8 meses *sur-lie* (sobre as borras) em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada.

Gradação alcoólica: ~12,5%

Acidez: __ g/l. (pH __)

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: amarelo-palha brilhante e com reflexos ligeiramente dourados.

Aroma: típico e límpido, revela notas de frutas cítricas, como maçã e casca de laranja, nuances de flores e minerais.

Sabor: na boca é refrescante com sua acidez viva, tem médio corpo, sabores cítricos, minerais e final 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 frescas também funciona com os Petits!

Servir a 08-10°C.

PREMIAÇÕES:

- 2015: JS90

- 2014: RP88