

# DOMAINE MOSNIER

---

A.O.C. Borgoña

Esta cuvée de Chablis “Vieilles Vignes” es una mezcla de varias cepas de Chablis de más de 65 años.



## DOMAINE MOSNIER CHABLIS 2022 VIEILLES VIGNES

### FORMATOS

**0,75L**

### VARIEDADES

100% Chardonnay.

### INFORMACIÓN

Vendimia mecánica. prensado neumático y descenso de los jugos por gravedad a depósitos termorregulados de esmalte o acero inoxidable. Posteriormente se envejece sobre lías finas. En primavera, una ligera clarificación con bentonita únicamente para garantizar la estabilidad de las proteínas. A principios de mayo, clima frío y mínima filtración. Embotellado a finales de julio.

### NOTAS DE CATA

Color amarillo brillante y brillante, reflejos verdosos. Agradable nariz combinando el frescor del pomelo y la acidez del caramelo inglés. Paladar picante que combina armoniosamente ralladura de limón y frescura mentolada, continuando con un registro mineral persistente. Estructurado y elegante.

### MARIDAJE

Este Chablis “Vieilles Vignes”, tonificante, potente, mineral, acompañará de maravilla todos los platos a base de pescado, crustáceos y mariscos como las vieiras, así como platos dulces, salados o exóticos.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)