

DOMAINE MOSNIER

A.O.C. Borgoña

Esta cosecha de Chablis es una mezcla de varias vides de Chablis de entre 30 y 40 años.

DOMAINE MOSNIER CHABLIS 2022

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 cría 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 dorado con reflejos verdosos, Agradable nariz mezclando flores blancas y frescor mineral. En boca es tenso y salado, con claros aromas de limón y pimienta blanca. Evolución mineral y fresca. ¡Conjunto balanceado listo para comer!

MARIDAJE

Insustituible, simplemente como aperitivo, se puede disfrutar con pescado o aves en salsa, o con un plato a base de setas, así como con pescado a la parrilla. Nuestro Chablis también puede domar platos dulces/salados o picantes.



ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com