

DOMAINE MOSNIER

A.O.C. Borgoña

Un vino vivo y fresco para beber joven, ¡ideal para el aperitivo!



DOMAINE MOSNIER PETIT 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 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 pálido brillante. Nariz vivaz y abierta, afrutada: pera fresca y hierba de limón. Boca como una extensión del con un agradable frescor, delicadamente crujiente y picante, final salino y vivaz.

MARIDAJE

Nacido lejos del mar, este Petit Chablis despliega sin embargo encantadores aromas yodados que atraen a las ostras, los tartares de pescado y otros camarones crudos, asados o en salsa. También se sirve con sardinas a la parrilla y muchos pescados. Su frescura acompaña fácilmente las ensaladas de verano y los aperitivos servidos con gougères.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com