

Olá, Visitante. Faça [Login](#) ou [Cadastre-se](#)



[A Decanter](#)
[Produtores](#)
[Minha Conta](#)
[Onde Encontrar](#)
[Contato](#)

[Bebidas Importadas](#)
[Bebidas Nacionais](#)
[Cristais](#)
[Acessórios](#)
[Azeites](#)



[Todos os Vinhos](#)
[Por País / Região](#)
[Por Produtores](#)
[Por Harmonização](#)
[Por Tipo](#)
[Por Uva](#)

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [François Labet Bourgogne Chardonnay Vieilles Vignes 2013 \(750ml\)](#)



## François Labet Bourgogne Chardonnay Vieilles Vignes 2013 (750ml) - 00228913



**Classifique**

**Produtor:** Domaine Pierre Labet  
**Classificação:** Branco  
**Uva:** Chardonnay  
**País:** França  
**Safra:** 2013

**Por R\$ 189,00**  
em 3X de R\$ 63,00 sem juros

 **Comprar**

 **Ganhe**  
189 KM

**Características Organolépticas:** Palha cristalino e cintilante. Evidencia um amável perfil cítrico no olfato, com bela riqueza mineral, surgem ainda sutis tons de amêndoas tostadas. Vibrante impacto gustativo, bela polpa no meio de boca, com delicioso final.

 **Indique um amigo**

Compartilhe:  

### Ficha Técnica

**Características Técnicas:**

**Corpo:** De Corpo 

**Tânicos:** Não especificado.

**Acidez:** Fresco 

**Madeira:** Pouca Presença de Madeira 

**Estágio da Evolução:** Beber ou Guardar 

**Região:** Borgonha - Côte de Beaune - vinhedos situados na parte mais setentrional de Beaune.

**Composição de Castas:** 100% Chardonnay

**Amadurecimento:** 12 meses em barricas novas de 350 litros sobre as lias com periódicas bâtonnages.

**Estimativa de Guarda:** 6 anos

**Temperatura de Serviço:** 10-12°C

**Características Climáticas:** Clima temperado continental, com moderado índice de pluviometria.

**Características do Solo:** Solos em encostas com vinhedos à uma altitude máxima de 350m orientados à sul/ sudeste. A Chardonnay encontra o refúgio perfeito em solos pedregosos, argilo-calcários.

**Elaboração:** Colheita manual e cuidadosa em pequenas caixas plásticas. Prensagem pneumática longa e suave, com rápida maceração pelicular. O mosto "gota" foi trasfegado para os tanques de inox, onde sofreu uma decantação estética (débouillage). A fermentação alcoólica ocorreu em barricas de carvalho de 350 litros a 18°C para 50% do vinho. Malolática espontânea e amadurecimento sobre as lias por 1 ano.

**Características Organolépticas:** Palha cristalino e cintilante. Evidencia um amável perfil cítrico no olfato, com bela riqueza mineral, surgem ainda sutis tons de amêndoas tostadas. Vibrante impacto gustativo, bela polpa no meio de boca, com delicioso final.

**Fechamento com Tampa de Rosca:** Não

**Gradação Alcoólica:** 13° GL

**Diretrizes Enogastronômicas:** Escargots aux herbes et à l'ail (Escargots ao alho e ervas aromáticas); Lagostins ao molho cremoso de estragão; Perfeito com queijo Reblochon.

**Premiações mais Relevantes:** Não especificado.

**Classificação Legal:** Bourgogne A.O.C

*Safra 2013. Decanter Wine Day, Porcini Trattoria em 12/05/2016.*