

Beau-Charmois Chardonnay 2022

LGI Wines



Região, País: Languedoc, França

Classificação legal: IGP Pays D'Oc (Indication géographique protégée)

Uvas: 100% chardonnay

Álcool: 13,5%

Amadurecimento: carvalho francês

Características: cor dourada intensa e brilhante. Aroma intenso e expressivo de pêra, baunilha e notas de pão torrado. No paladar é untuoso e amanteigado, com acidez crocante. O final persistente é formado por sutis notas tostadas e de mel.

Harmonização: penne ao pesto e frango grelhado, risoto de abóbora, baguete de queijo.

Temperatura: servir a 10°C

Outras informações

Produtor: a LGI Wines foi criada em 1999, em Carcassonne, no coração do Languedoc em uma das maiores regiões produtoras de vinho do mundo.

Beau-Charmois vem da palavra 'charme' que expressa ao mesmo tempo uma característica que fascina, seduz e um objeto que tem poderes mágicos com a capacidade de trazer boa sorte.

Clima: clima ensolarado e quente, com influências mediterrâneas a leste, suavizado pela influência do Oceano Atlântico a oeste.

Solo: marga com camadas de calcário

Viticultura: parcelas de vinhedos especiais da Região do Languedoc em solos bem drenados, localizados perto do Canal du Midi. Este terroir específico garante a produção de uvas Chardonnay maduras com níveis perfeitos de acidez.

Vinificação: suave prensagem das uvas, fermentação a baixas temperaturas para preservar frescor e aromas. Fermentação e amadurecimento em carvalho francês com malolática, conferindo-lhe um sabor cremoso e amanteigado. Durante o processo de amadurecimento em carvalho faz-se uso da bâtonnage para aumentar a complexidade e a textura.

Guarda: 6 anos (desde que armazenado corretamente).