

# Chablis Le Senties 2018

Famille Ternynck



**Região, País:** Borgonha, França

**Classificação legal:** Chablis AOC

**Uvas:** chardonnay

**Álcool:** 13,5%

**Amadurecimento:** 12 meses em cubas de inox com as borras finas

**Características:** bela cor amarelo-palha com reflexos esverdeados. Aromaticamente poderoso, iodado e fresco, floral e mineral caracterizado por notas de amêndoas e avelãs frescas, frutas cítricas e flores brancas. O paladar é equilibrado, com um ataque carnudo. Sobressaem-se os sabores de pêssego em perfeita sintonia com a forte nuance mineral. O final revela nervo e um caráter picante.

**Harmonização:** terrinas de peixe ou aves, peixe grelhado, ostras. Queijos como cabra, Beaufort, Comté, Emmental.

**Temperatura:** servir a 12°C

## Outras informações

**Produtor:** Laurent et Marie-Nöelle Ternynck produzem vinhos Chablis muito típicos da denominação; finos, frescos e minerais. Há mais de 20 anos, paixão e trabalho são norteados por um objetivo muito específico: fazer vinhos de qualidade com respeito às tradições.

**Clima:** continental influenciado pelo Atlântico

**Solo:** marga do portlandiano (solo sedimentar argilo-calcário formado 140-150 milhões de anos atrás)

**Viticultura:** certificação ambiental pelo selo regulador HVE (*Haute Valeur environnementale*), que reconhece o engajamento nas práticas amigáveis ao meio ambiente, e é concedido pelo Ministério Francês da Agricultura e Alimentação.

**Vinificação:** fermentação alcoólica, entre 20°C e 22°C, e maloláctica, com a utilização de leveduras autóctones e posterior amadurecimento durante 12 meses em cubas de inox, com as borras. Mínima intervenção a fim de garantir a máxima expressão do *terroir*.

**Guarda:** 6 anos