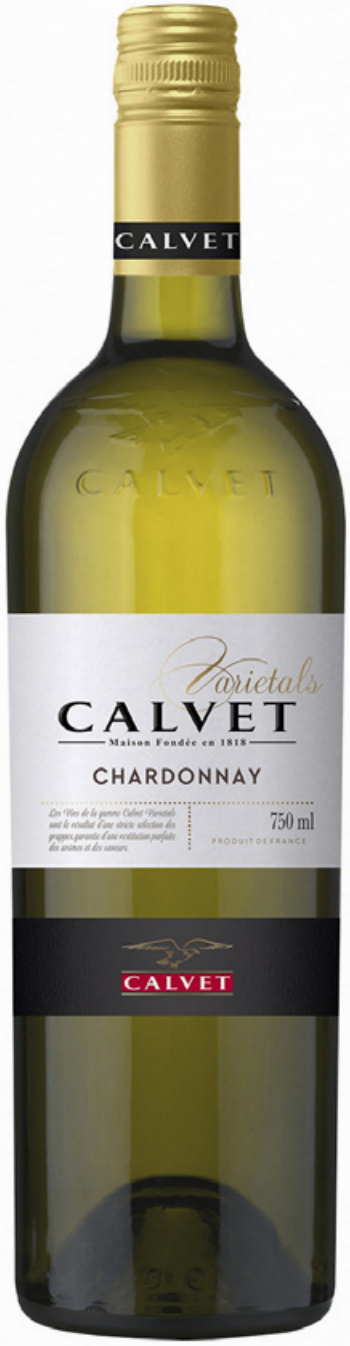


CALVET CHARDONNAY
PAYS D'OC, LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.
Variedad: 100% Chardonnay.
Alcohol: 13,5%.
Vinificación: Las uvas se recogen en su punto justo de maduración y se prensan rápidamente a baja temperatura. La fermentación alcohólica tiene lugar entre los 16 y los 20 °C y dura una semana.
Capacidad de Guarda: 3 años.
Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Nítido, amarillo ligeramente dorado con ligeros reflejos verdes.

Muy expresivo con notas de mantequilla fresca, acacia, piña, frutas exóticas.

Vino redondo y que entra bien, buen equilibrio, con notas de limón.

Vino fino que acompaña perfectamente pescados a la parrilla, carnes blancas y se puede ofrecer con algunos quesos.

CALVET
Maison Fondée en 1818

La Bodega
Calvet es un négociante francés que tiene un extenso catálogo de vinos franceses, con un enfoque principal en la producción de vino de valor de Burdeos. La empresa fue fundada por Jean-Marie Calvet en Tain l'Hermitage en 1818. Poco después, se expandió a Burdeos, estableciéndose en la ciudad propiamente dicha en 1818 y construyendo un castillo en el Médoc en 1870. En 1889, Calvet Beaune fue oficialmente establecido en Borgoña. Habiéndose establecido en toda Francia, Calvet se centró en Burdeos, que constituye el segmento más grande de su cartera moderna.