



MAISON CASTEL CHABLIS AOC CHABLIS, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Chardonnay.

Alcohol: 12,5 %

Vinificación: prensado directo, desfangado, fermentación a temperatura controlada (18-20°C), seguida de fermentación maloláctica y envejecimiento sobre lías para resaltar la redondez y mineralidad del Chardonnay.

Capacidad de Guarda: 4 años

Temperatura de Servicio: Servir a 11 - 13 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De capa dorada pálida, brillante y clara con tonos verdes.



Sutiles aromas de frutas cítricas se desarrollan, mineralidad intensa, notas florales y frutas blancas.



En boca es amplio, fresco y elegante, con excelente fruta y atractiva mineralidad. Final fresco y frutal.



Disfrútelo como aperitivo, con mariscos, pescados o carne blanca servida con salsa. Un maridaje ideal sería dorada con limón.



La Bodega

Todo empezó en 1949, cuando Pierre Castel fundó el negocio con sus ocho hermanos y hermanas. El vino siempre ha sido parte íntima de sus vidas, el padre era viticultor. Los hijos crecieron en los viñedos Borgeleses. A lo largo de los años, el gran trabajo y la audacia ganaron. La familia Castel extendió el negocio en mas viñedos, terruños. Entre tradiciones e innovaciones, se esfuerzan cada día en hacerse mejores embajadores de los vinos franceses a través el mundo.