

Domaine de Chaude Ecuelle Petit

IDENTIDAD



Bodega	Domaine de Chaude Ecuelle
Nombre	Domaine de Chaude Ecuelle Petit Chablis
Año	2017
Uvas	Chardonnay (100 %)
Ubicación	Francia > Bourgogne > Chablis
Clasificación	AOP / AOC
Categoría	Vino Blanco
Precio	12,50 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	12.50 %
---------	---------

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	Vinificación: Fermentación alcohólica y maloláctica en cubas de acero inoxidable.
-------------	--

VIÑEDO

Viticultura	Superficie: 8 hectáreas. Edad: 30 años.
	Suelo: Margas arcillo-calcáreas.
	Cosecha: Vendimia manual y mecánica.



Domaine de Chaude Ecuelle Petit

Comentario La denominación Petit Chablis abarca hoy en día unas 400 hectáreas de viñedo, ubicados en pequeñas mesetas y antiguas pendientes cubiertas de bosque. Esta pequeña zona de Borgoña es especial por su suelo de caliza maciza y por ser especialmente sensible a las heladas de primavera. Esto hace diferente a sus viñedos por crecer en condiciones muy difíciles. Por algo la madurez es más escasa y los vinos más ligeros y ácidos, con una mineralidad más marcada.

En la mayoría de ocasiones, los viñedos se encontraban alejados de los domaines, así que era necesario salir de los terrenos para ir a comer bajo techo, debían caminar para poder tener sus "cuencos calientes" a mediodía.

Este era el caso del Domaine Chaude Ecuelle, un terreno gestionado por varias generaciones que se han dedicado al cultivo de Chardonnay en la zona de Chablis. La peculiaridad del suelo y el tratamiento de sus vides y uvas, delicado y vinculado a la tradición, hacen de sus vinos un acierto seguro.

En los terrenos de Chablis donde se ubica el domaine existe la presencia de fósiles de bivalvos como ostras, lo que hace determinar que hace miles de años esta tierra estaría cubierta por agua marina. Esta circunstancia es la responsable de que los vinos de las uvas procedentes de estos viñedos presenten como característica principal cierta salinidad en su gusto.

CATAS (1)

Fecha 27 de noviembre de 2019

Catador Curso De Cata

Puntuación 94.0

Platos Pescado, marisco y embutidos.

Visual Color amarillo oro con reflejos verdosos. Limpio y brillante.

Olfato Complejo e intenso en nariz.

Destacan aromas de flores blancas y recuerdos cítricos a copa parada. Al agitar se incorporan notas minerales de perdernal y de lías.

Boca En la entrada en boca algo graso y redondo.

En el paso se muestra con una acidez alta que lo hacen vivaz y equilibrado.

Se encuentra presentes notas que recuerda al limón fresco.

En retronasal aparecen las notas minerales.

Final algo salino.

Persistencia: 5

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
27/11/19	Consumido	12,50 €	Curso de Cata 2019/20
27/11/19	Consumido	12,50 €	Curso de Cata 2019/20