CHABLIS GRAND RÉGNARD







La unión de un excelente vino y una botella excepcional: ésta es la imagen del Chablis Grand Régnard.

Obtenido de una selección de los mejores viñedos de chardonnay de Chablis, el Grand Régnard es resultado de una separación selectiva de los primeros zumos del prensado. A fin de preservar todas sus cualidades, este vino no ha sido tratado en frío, asegurando su clarificación mediante un sencillo proceso natural de su embotellado.

Productor:	Régnard
Denominación:	Appellation Chablis Contrôlée
Origen:	Francia / Bourgogne / Chablis
Graduación:	12,5 º
Presentación:	37 cl., 75 cl., 150 cl.
Variedades:	Chardonnay 100%
Edad del viñedo:	30 años
Suelo:	Calcáreo y arcilloso
Vendimia:	Manual
Fermentación:	15 días a 18°C
Temperatura de servicio:	10-12°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Blanco

NOTAS DE CATA

Amarillo pálido con reflejos verdes. Aromas de naranja, limón y pomelo, que dan lugar en el paladar a la aparición de mucho cuerpo, redondez y vivacidad, como signo de un gran potencial de envejecimiento.

Distribuidora de Primeras Marcas S.A.U
C/ Alemanya 51 · Aptdo. 185 | 08700 Igualada (Barcelona)
T. +34 93 804 55 05 - F. +34 93 805 36 67
primerasmarcas@diprimsa.es
www.diprimsa.es