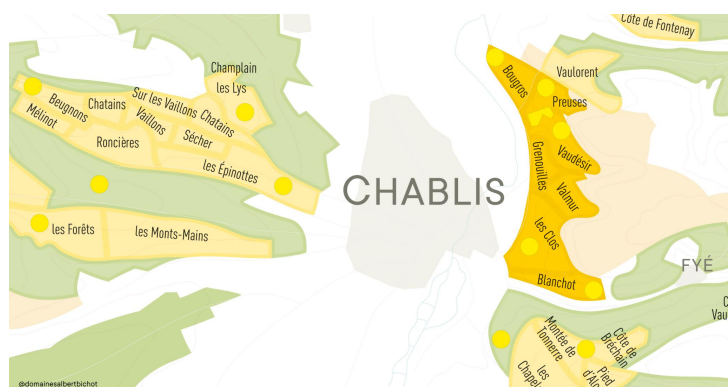




SITUAZIONE
Bourgogne

VITIGNO
Chardonnay

TERRITORIO
Suoli argillo-calcarei su sottosuolo marnoso del Kimmeridgiano.



PRESENTAZIONE

A nord della Borgogna, non lontano da Auxerre, l'appellazione Chablis si estende per una quindicina di chilometri intorno al comune omonimo. Sono i monaci dell'abbazia cistercense di Pontigny a dover la coltivazione della vite in questa regione. Le vigne sono piantate su pendenze piuttosto dolci (5-20%) con varie esposizioni. L'uva che ha dato origine a questo vino proviene da una mosaico di terroir vari, il che gli conferisce una bella complessità.

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Fermentazione alcolica in serbatoi in acciaio inossidabile termoregolati. Affinamento sulle fecce fini in serbatoi in acciaio inossidabile per 9-10 mesi.

DEGUSTAZIONE

Mazzo molto fresco con note di limone e minerali. Bocca molto profumata, diritta e cesellata, con un lungo finale minerale.

SERVIZIO

Servire tra 9 e 11°C.
Da gustare entro 3-5 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

All'aperitivo
Frutti di mare: ostriche, gamberetti, granchio

RICONOSCIMENTI

Esperto di vino: 90/100 (2019)

