



SITUAZIONE

Bourgogne

VITIGNO

Chardonnay

TERRITORIO

Suoli argillo-calcarei del Kimmeridgiano

Superficie del vigneto : 28 ha

Età media : 38 years old



PRESENTAZIONE

A nord della Borgogna, non lontano da Auxerre, l'appellazione Chablis si estende su una quindicina di chilometri attorno al comune omonimo. Sono i monaci dell'abbazia cistercense di Pontigny a doverci la coltivazione della vite in questa regione. I vigneti dell'Azienda (28 ettari divisi in 34 appezzamenti) sono piantati su pendii piuttosto dolci (5-20%) con varie esposizioni. Le uve provengono quindi da una mosaico di terroir diversi, vinificati separatamente, il che conferisce

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Fermentazione alcolica in serbatoi in acciaio inossidabile termoregolati. Affinamento sulle fecce fini in serbatoi in acciaio inossidabile per 10-11 mesi.

DEGUSTAZIONE

Mazzo di una complessità elegante che combina aromi intensi di limone candito e sottili fiori bianchi. Struttura diritta, cesellata, vivace con un finale minerale su note salmastre e iodate.

SERVIZIO

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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

RICONOSCIMENTI

James Suckling: 89/100 (2022)  
Tim Atkin: 90/100 (2020)  
Wine Spectator: 89/100 (2019)

