

CHABLIS CUVÉE HÉLÈNE



Zona di Produzione: Poinchy

Uve: 100% Chardonnay

Età delle viti: 25 anni

Caratteristiche del Terreno: Il terreno pietroso, argilloso e calcareo,

appartiene geologicamente al Giurassico fase Kimmeridgiano

Vinificazione: Raccolta manuale in cassette, pressatura soffice,

fermentazione ed elevazione in barriques.

Affinamento: Ulteriore affinamento di alcuni mesi in bottiglia

Note di Degustazione: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al

naso una vera serra di fiorellini di campo, intensi e variegati, miele, frutta

matura. Al palato freschissimo con aromi ampi, intensi e molto persistenti.

Gradazione Alcolica: 13% Vol.

Temperatura di Servizio: 10° - 12° C.

Abbinamenti: : Si accompagna bene con piatti di carni bianche, piatti di

pesce in genere, preferibilmente se con salse