CHABLIS 1ER CRU BEAUROY

Classificazione: Appellation Chablis 1er Cru Contrôlée
Zona di Produzione: Poinchy
Uve: Chardonnay 100%
Caratteristiche del Terreno: : Sassoso, argilloso e calcareo.
Vinificazione: Raccolta manuale in cassette, pressatura soffice,
fermentazione in vasche di acciaio inox. Il 20% del vino viene affinato in
botti di rovere. La vinificazione dura da 6 a 12 mesi.
Affinamento: Alcuni mesi in bottiglia.
Note di Degustazione: Colore: giallo brillante con riflessi verdognoli.
Profumo: espressivo, fiori bianchi, acacia (vedi Biancospino seconda naso)
Sapore: rotondo, espressivo, audace con un bel ritorno minerale, mentre il
potere e la ricchezza.
Gradazione Alcolica: 13% Vol.
Temperatura di Servizio: 10° - 12° C.
Abbinamenti: Si può associare a carne bianca, testina di vitello e piatti di
pesce. Può anche essere consigliabile con formaggio.