

CHABLIS 1ER CRU CÔTE DE LECHET



Classificazione: Appellation Chablis 1er Cru Contrôlée

Zona di Produzione: Poinchy

Uve: 100% Chardonnay

Età delle viti: 30 anni

Caratteristiche del Terreno: Il terreno pietroso, argilloso e calcareo, appartiene geologicamente al Giurassico fase Kimmeridgiano

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 paglierino con riflessi verdognoli, al naso è molto complesso con prevalenza di aromi di frutti a polpa bianca, fiori bianchi, elegante e minerale, Rotondità, pienezza, ricchezza e lunghezza caratterizzano la bocca.

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.