CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME VIEILLES VIGNES

Classificazione: Appellation Chablis 1er Cru Contrôlée
Zona di Produzione: Poinchy
Uve: 100% Chardonnay
Età delle viti: 40 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 ha caratteristiche note di fiori bianchi e di miele, alla bocca è elegante e molto persistente
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.