

CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME



Classificazione: Appellation Chablis 1er Cru Contrôlée

Zona di Produzione: Poinchy

Uve: 100% Chardonnay

Età delle viti: 10 - 40 anni

Caratteristiche del Terreno: Il sedimento che compone il terreno,

risalente al periodo Giurassico, è uno degli elementi determinanti per la qualità del vino.

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 ed alla bocca forti aromi di miele e fiori bianchi, molto persistente e dal lungo finale.

Gradazione Alcolica: 13% vol.

Temperatura di Servizio: 10° - 11° C.

Abbinamenti: ostriche, frutti di mare, pesce, lumache, rane, foie gras, carni bianche, verdure, formaggi di capra o pecora.