

CHABLIS 1ER CRU MONTMAIN



Classificazione: Appellation Chablis 1er Cru Contrôlée

Uve : Chardonnay 100%

Età delle viti : 40 anni

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 paglierino con una leggerissima unghia verdolina, abbastanza consistente nel bicchiere; al naso sentori fruttati e floreali delicati, con qualche ricordo erbaceo ed una nota minerale che emerge molto decisa con il passare dei minuti; in bocca entra deciso, avvolgendo la bocca con una piacevole morbidezza; freschezza e sapidità presenti.

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Temperatura di Servizio: 10° - 12° C.

Abbinamenti: Molto apprezzato con piatti di pesce e crostacei, carni bianche in salsa.