

CHABLIS VIEILLES VIGNES



Classificazione: Appellation Chablis Contrôlée

Zona di Produzione: Poinchy

Uve : 100% Chardonnay

Sistema di Allevamento: Doppio Guyot

Età delle viti: 10/30 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 30% del vino viene affinato in

botti di rovere. La vinificazione dura 6 mesi.

Affinamento: Alcuni mesi in bottiglia

Note di Degustazione: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al

naso una vera serra di fiorellini di campo, intensi e variegati, miele, frutta

matura. Al palato freschissimo con aromi ampi, intensi e molto persistenti.

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