



## Chablis 1er Cru 2024

CHF 21.50 | 10 cl = CHF 5.73

Nel bicchiere, lo Chablis 1er Cru si presenta di colore giallo pallido con riflessi verdi. Al naso rivela note di fiori di tiglio, mentre il corpo rotondo e fresco enfatizza gli aromi di agrumi. Questo vino offre una bella tensione sul finale.

|                             |                                                                                    |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Produttore                  | Louis Latour                                                                       |
| Categoria                   | Vino bianco                                                                        |
| Paese                       | Francia                                                                            |
| Regione                     | Borgogna                                                                           |
| Sottoregione                | Chablis                                                                            |
| Classificazione             | AC                                                                                 |
| Annata                      | 2024                                                                               |
| Dimensioni della bottiglia  | 38 cl                                                                              |
| Gradazione alcolica         | 12.5 %                                                                             |
| Temperatura di degustazione | 12° - 14°                                                                          |
| Invecchiamento              | fino a 2030                                                                        |
| Vitigni                     | Chardonnay                                                                         |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti                                                                   |
| Numero articolo             | 323181                                                                             |
| Adatto a                    | Carne di vitello, Pollame, Frutti di mare, Pesce di mare, Crostacei, Pesce, Salumi |



### Vinificazione

Vinificazione in botti di acciaio a temperatura controllata. 100% fermentazione malolattica. Affinamento in botti di acciaio per 8-10 mesi.

### Terroir

Terreno calcareo portlandiano e kimmeridgiano.

### Storia

Chablis si trova nella parte settentrionale della Borgogna, tra Digione e Parigi. Nonostante l'ampissima superficie coltivata, oggi Chablis produce meno del 5% di quello che la regione produceva un secolo fa. Le rese più basse e il miglioramento delle tecniche viticole hanno reso questo vino un preferito a lungo termine. Louis Latour seleziona le sue uve dai migliori 1er Crus in modo che la qualità sia garantita anno dopo anno.

