



Chablis 2025

CHF 29.90 | 10 cl = CHF 3.99

Nel bicchiere presenta un brillante colore giallo pallido con riflessi verdi. Al naso emergono aromi di agrumi e fiori di tiglio. Al palato, il Chablis di Louis Latour si distingue per la sua freschezza ed equilibrio, con un accenno di limone. Nel finale persistente ritroviamo la tipica mineralità dello Chablis.

Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino bianco
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Chablis
Classificazione	AC
Annata	2025
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	17165
Adatto a	Crostacei, Frutti di mare, Salumi, Pollame, Carne di vitello



Vinificazione

Vinificazione e affinamento in vasche d'acciaio per 10 mesi a temperatura controllata.

Terroir

Kimmeridgiano e calcare.

Storia

Chablis si trova nella parte settentrionale della Borgogna, a metà strada tra Digione e Parigi. Lo Chablis di Louis Latour è la massima espressione di come può presentarsi un nobile Chardonnay se coltivato su colline dominate da Kimmeridge. I vini sono aromatici, vivaci, con una bella mineralità e un finale croccante.

