



Chablis 1er Cru Montmains 2022

Giallo pallido nel bicchiere con riflessi lucidi. Al naso è vivace con note mentolate e agrumate. Al palato, potente, corposo e morbido, con una bella acidità e la tipica mineralità. Buona la persistenza.

Produttore	Domaine du Chardonnay
Categoria	Vino bianco
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Chablis
Classificazione	AC
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	318562
Adatto a	Piatti vegetariani, Carne di vitello, Piatti asiatici, Pesce



Vinificazione

Fermentazione alcolica controllata. L'affinamento avviene sulle fecce di lievito in vasche di acciaio a temperature controllate e per 15-18 mesi in botti di rovere. Seguono quindi la chiarificazione e la filtrazione.

Terroir

Le viti crescono su un pendio esposto a sud/sud-ovest sulla riva sinistra del Serein su un terreno argilloso e calcareo (kimmeridgiano).

Storia





Il Domaine du Chardonnay è stato fondato nel 1987 da Etienne Boileau, Christian Simon e William Nahan, i quali hanno unito le loro singole aziende per valorizzare al meglio le loro competenze. Oggi questi tre gentiluomini si godono il meritato riposo, dopo aver passato il testimone alla generazione più giovane composta da Arnaud Nahan e Thomas Labille. Il Domaine du Chardonnay si estende su 34 ettari di vigne di proprietà, che con la propria tipicità rappresentano il terroir di Chablis alla perfezione.

