



Chablis 2024

Colore giallo chiaro con riflessi brillanti. Al naso esprime vivaci aromi fruttati e delicate note minerali. Al palato è potente, morbido e ampio, sostenuto da una piacevole freschezza e da una bella acidità che accompagna il lungo finale.

Produttore	Domaine du Chardonnay
Categoria	Vino bianco
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Chablis
Classificazione	AC
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	323730
Adatto a	Formaggio di capra, insalate, Carne di vitello, Crostacei, Pesce, Frutti di mare



Vinificazione

Fermentazione alcolica controllata. Affinamento sulle fecce fini in vasche termoregolate e in botti di rovere per 15-18 mesi. Successivamente chiarifica e filtrazione.

Terroir

Su pendii con suoli argilloso-calcarei (Kimmeridge).

Storia





Il Domaine du Chardonnay coltiva un vigneto di 34,5 ettari. Solo le uve provenienti dai vigneti di proprietà vengono vinificate e affinate nelle nostre cantine. Come il territorio di Chablis, il Domaine coniuga tradizione e modernità: la vinificazione si basa sul rispetto delle materie prime - uva, mosto e vino - unito a un rigoroso controllo qualitativo e a una profonda competenza resa possibile dai più moderni progressi dell'enologia.

