



CHABLIS LES DOYENNES



Ottenuta da una selezione di appezzamenti impiantati dai nostri nonni, questa cuvée di Chablis è generosa, corposa e gustosa. Si presenta con un colore giallo dorato di bella intensità. Al naso è ricco e presenta sentori di frutti gialli “albicocche leggermente candite”. Al palato è potente ed equilibra rotondità, freschezza e mineralità. Un vino da osare con budino bianco, arrosto di maiale con prugne o un'insalata del Périgord... piatti genuini con accenti locali borgognoni.

DENOMINAZIONE: A.O.P. CHABLIS.

SUOLO: terreno argillo-calcareo in superficie con vene kimmeridgiane (marne e calcari da Exogyra Virgula) che formano un terrazzo all'altezza del villaggio.

VITIGNO: 100% Chardonnay su porta innesto SO4.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5700 ceppi / Ha.

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 36 anni.

ALLEVAMENTO: Guyot Double Éclaté.

MODALITÀ CULTURA: coltivazione ragionata della vite con regolare lavoro meccanico e manutenzione del suolo quando il terreno e le condizioni meteorologiche lo consentono.

RACCOLTA: vendemmia meccanica. Le uve vengono raccolte nel comune di Béru, situato a est dello Chablisien. Provengono da una selezione di 3 appezzamenti piantati su uno strapiombo di terreno (Terrazza) formatosi all'altezza del paese a metà strada tra l'altopiano argillo-calcareo e la pianura con suolo argillo-limoso.

VINIFICAZIONE: mosto (succo d'uva) da pressatura pneumatica, decantazione enzimatica a 15 °C per 24 ore. Fermentazione alcolica “con lieviti selezionati” in tini di acciaio inox termoregolati (20 °C). Fermentazione malolattica sistematica (20 °C), affinamento di 6 mesi in vasche di acciaio inox tra 12 e 14 °C, chiarifica di 1 mese prima della filtrazione se necessario, leggera filtrazione e imbottigliamento.

CONSERVAZIONE: bottiglie conservate nella nostra cantina climatizzata a 15°C prima della spedizione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: da 10 a 12 °C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: da media a lunga capacità di invecchiamento, a seconda dell'annata.

PRODUZIONE: circa 3000 bottiglie.