



## CHABLIS 1<sup>er</sup> CRU MONTÉE DE TONNERRE



Premier Cru emblematico dello Chablis, il Premier Cru Montée de Tonnerre rimane discreto nella sua giovinezza. Comincerà a rivelarsi dai 5 ai 7 anni con note saline e iodate. È dall'età di 10 anni che rivelerà tutto il suo potenziale, più complesso, più luminoso e più ricco. È un "grande" Premier Cru. Il suo colore è giallo brillante con riflessi oro bianco. È un vino fine ed elegante con note di frutta bianca fresca e fiori d'acacia. Un vino ricco che presenta una bella struttura e che mantiene un finale tutto in freschezza. Ideale con crostacei, pesce alla griglia o carpaccio (orata, salmone, ecc.).

**DENOMINAZIONE:** A.O.P. CHABLIS 1<sup>er</sup> CRU.

**ESPOSIZIONE:** Ovest. Situato sulla riva destra del Serein.

**SUOLO:** terreno costituito da argilla oca (arancione), Kimmeridgien (marne e calcari da Exogyra Virgula) e vene di argilla grigia nel sottosuolo.

**VITIGNO:** 100% Chardonnay su porta innesto 41B.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 6100 ceppi / Ha.

**ETÀ MEDIA DELLE VITI:** 60 anni.

**ALLEVAMENTO:** Guyot Semplice o Doppio (a seconda del vigore della pianta).

**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 manuale. Le uve vengono raccolte nel comune di Chablis. Provengono da 2 appezzamenti in località diverse, appartenenti alla zona di denominazione 1<sup>er</sup> Cru Montée de Tonnerre; 1/3 provengono dalla località "Cote de Brechain" e 2/3 dalla località "Pied d'Aloup". I nostri appezzamenti si trovano sulle alture di un ampio pendio con pendenza moderata in questa bellissima denominazione, rinomata per la sua mineralità e freschezza dovute al sottosuolo, formato da vene di argilla grigia, che rimane fresco d'estate.

**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:** lunga capacità di invecchiamento, a seconda dell'annata.

**PRODUZIONE:** circa 3000 bottiglie.