



## CHABLIS GRAND CRU PREUSES



Esposta a ovest, la parcella di Les Preuses cattura gli ultimi raggi di sole ogni giorno d'estate che, associati a un terreno profondo e marnoso, ci regalano un vino fresco di grande finezza. Il suo colore giallo dorato è di una brillantezza abbagliante, il naso è potente con note legnose e leggermente tostate. La bocca è franca con una bella tensione. È un vino equilibrato, grasso e complesso che riflette con finezza il suo affinamento in legno. L'abbinamento ottimale di questo vino è con cibi affumicati: salmone, petto d'anatra o una trota affumicata, gli permetteranno di esprimere tutto il suo carattere. Un vino che puoi anche dimenticare in cantina e che saprà rendertene merito!

**DENOMINAZIONE:** A.O.P. CHABLIS GRAND CRU.

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

**SUOLO:** la parte superiore della parcella è composta principalmente da argilla bruna e colluvioni portlandiane (calcare di Barrois), quindi strati di ocra e argille Kimmeridgiane (marne da Exogyra Virgula).

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

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 7700 ceppi / Ha.

**ETÀ MEDIA DELLE VITI:** 16 anni.

**ALLEVAMENTO:** Guyot Semplice.

**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. Il terreno si trova alla sommità di un ampio pendio con pendenza moderata a ovest della collina dei Grands Crus.

**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). La fine della fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica sistematica vengono svolte interamente a 20 °C in un Demi Muid da 500 litri. Affinamento di 6 mesi in Demi Muid da 500 litri sulle fecce fini 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:** straordinaria capacità di invecchiamento, a seconda dell'annata.

**PRODUZIONE:** circa 6000 bottiglie.