



## CHABLIS 1<sup>er</sup> CRU MONT DE MILIEU



Rivolto a sud, il nostro Mont de Milieu vi farà beneficiare della sua potenza e intensità. Un vino potente che presenta una bella complessità aromatica se gli si lascia il tempo per migliorare. Il suo colore giallo è limpido con riflessi dorati e lucenti. Il naso è espressivo, il profumo di fiori bianchi si affianca a note iodate, il tutto in equilibrio e finezza. L'attacco al palato è lineare con una buona tensione minerale seguita da un finale pieno e generoso. Un vino che si sposa perfettamente con pesce nobile o di scoglio, aragosta e piatti eleganti e raffinati.

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

**ESPOSIZIONE:** Sud. Situato sulla riva sinistra del Serein.

**SUOLO:** terreno argillo-calcareo di media profondità composto da argilla bruna e colluvioni portlandiane (calcare di Barrois).

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

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 6000 ceppi / Ha.

**ETÀ MEDIA DELLE VITI:** 67 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. La parcella si trova a metà del pendio con una pendenza moderata in questa bellissima denominazione nota per essere la più minerale di tutti i Premiers 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). 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 2200 bottiglie.