



## CHABLIS



È la denominazione simbolo di mineralità e freschezza. Degustato giovane, è generoso e vivace, con l'invecchiamento diventerà più complesso nel gusto con aromi di sottobosco e/o pietra focaia. Il suo colore è giallo limpido con riflessi oro bianco. Naso fine e complesso che presenta aromi di frutta fresca a polpa gialla. Al palato è coerente con il naso: equilibrato con un finale segnato da una bella mineralità. Un vino che si abbina bene a carni bianche, pesce e frutti di mare.

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

**ESPOSIZIONE:** Sud.

**SUOLO:** terreno argillo-calcareo poco profondo.

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

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 6200 ceppi / Ha.

**ETÀ MEDIA DELLE VITI:** 25 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 meccanica. Le uve vengono raccolte nel comune di Fleys. Il nostro appezzamento si trova in fondo a un pendio in leggera pendenza appena sotto la denominazione 1er cru Mont de Milieu.

**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.