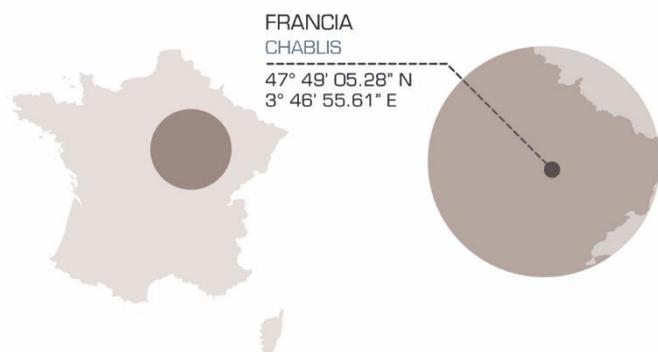


LE DOMAINE D'HENRI  
CHABLIS/ FRANCIA

CHABLIS SAINT PIERRE  
**Le Domaine  
d'Henri**



1781  
ANNO DI  
FONDAZIONE  
1781

VITIGNI  
CHARDONNAY

ESTENSIONE  
TERRITORIO  
6 Ha

BOTTIGLIE PRODOTTE  
ALL'ANNO  
45.000

**VITIGNO**

100% Chardonnay

**VINIFICAZIONE**

Acciaio

**GRADO ALCOLICO**

12,8%

**AFFINAMENTO**

11% di Chardonnay  
fermenta in botti di rovere

**DENOMINAZIONE**

Petit Chablis AOC

**TIPOLOGIA TERRENO**

Argilloso e di natura  
calcarea

**TEMPERATURA DI  
SERVIZIO**

12-14°C

**NOTE DEGUSTATIVE**

Di colore dorato con riflessi verdolini, al naso è intenso, fresco, fruttato e floreale, con una piacevole e caratteristica nota minerale. In bocca è equilibrato, con una fresca acidità. Finale minerale molto persistente.

**ABBINAMENTI**

Si abbina al tradizionale risotto con la zucca oppure risotti con pesce lacustre e preparazioni in umido ma anche con antipasti di pesce, carni bianche, formaggi freschi, pesce-crostatei al vapore, finger food, uova e torte salate.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com