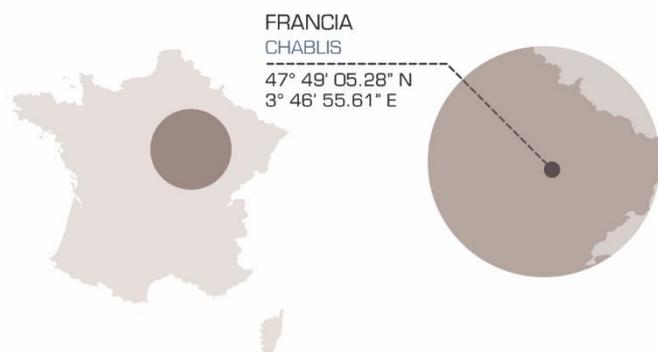


LE DOMAINE D'HENRI
CHABLIS/ FRANCIA

CHABLIS
1ER CRU TROEMSES

Le Domaine
d'Henri



1781
ANNO DI FONDAZIONE
1781

VITIGNI
CHARDONNAY

ESTENSIONE TERRITORIO
6 Ha

BOTTIGLIE PRODOTTE ALL'ANNO
45.000

VITIGNO

100% Chardonnay

GRADO ALCOLICO

13%

DENOMINAZIONE

Petit Chablis AOC

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14°C

NOTE DEGUSTATIVE

Questo vino armonico e preciso ha una struttura solida che affermerà le sue qualità per dieci anni.

Brillante, limpido, rotondo. Il naso è molto marcato "chardonnay", con note di brioche e nocciola. La bocca è densa.

ABBINAMENTI

Antipasti pesce affumicato, carni bianche, formaggi stagionati, pesce alla griglia, risotto ai funghi.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

75% in acciaio e 25% in barrique da 228Lt e 600Lt

TIPOLOGIA TERRENO

Argilloso e di natura calcarea



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com