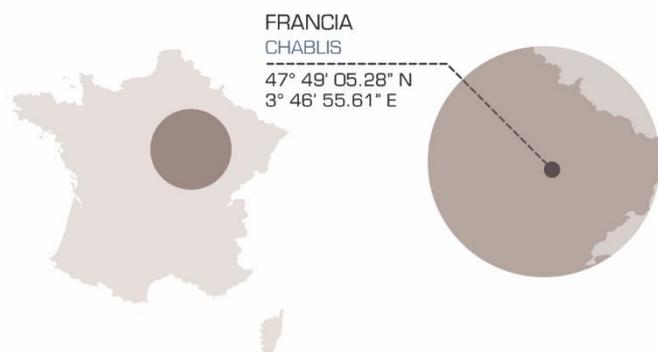


LE DOMAINE D'HENRI
CHABLIS/ FRANCIA

CHABLIS 1ER CRU
FOURCHAUME VIELLES VIGNES

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

13,6%

AFFINAMENTO

27% 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

La bocca vivace ed equilibrata, allungata da una bella acidità, esprime la nobiltà della denominazione. Esposta a Sud-Ovest beneficia del sole pomeridiano. La collina Kimmeridgiana di Fourchaume è rinomata per la produzione di uno dei migliori vini Chablis.

ABBINAMENTI

A tutto pasto, è vino bianco ideale che accompagna splendidamente un grande piatto di ostriche, meglio se freschissime. Si abbina ad ogni tipo di crostaceo, a ricchi primi a base di frutti di mare, a ostriche, sushi e sashimi.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com