

Chanson

CHABLIS MONTMAINS

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Chablis Premier Cru Montmains

Zona produttiva Due parcelle ben esposte a sud di Chablis.

Vitigno 100% Chardonnay

Composizione del suolo Suolo kimmeridgiano composto da calcare e fossili.

Vinificazione Selezione rigorosa dei grappoli. Fermentazione in botte a bassa temperatura (16°C) per 15-20 giorni, favorendo la complessità e la freschezza aromatica.

Invecchiamento Affinamento di 10 mesi sulle fecce fini in botti di rovere francese (20% botti nuove, da 1 a 6 anni di età, 228L).

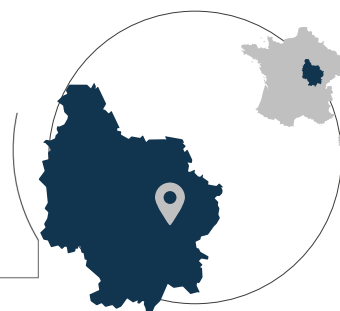
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro brillante.

Profumo Aromi di agrume mescolati con aromi di mela e un accenno di mineralità.

Sapore Ben strutturato e complesso. Texture ben definita. Retrogusto lungo con sentori di limone.

Abbinamenti Paté, capesante, rombo, Poularde in salsa cremosa e molti formaggi di capra.



BEAUNE / BOURGOGNE

CHANSON
En Bourgogne depuis 1750

 ANNO DI FONDAZIONE | 1750

 VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

 ENOLOGO | JEAN PIERRE CONFURON

