



Chablis Premier Cru Les Fourneaux

2022



Regione

Coteaux argilloso-calcarei (Kimméridgiano) del comune di Fleys. Località "La Côte" e "Morein". Il vigneto è esposto a sud-est, sulla riva destra del Serein.



100% Chardonnay



Vendemmia manuale nella terza decade di settembre.



Vinificazione

Pressatura pneumatica (uva intera). Decantazione statica (24 ore). Fermentazioni alcolica e malolattica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.



Grado alcolico 13% vol



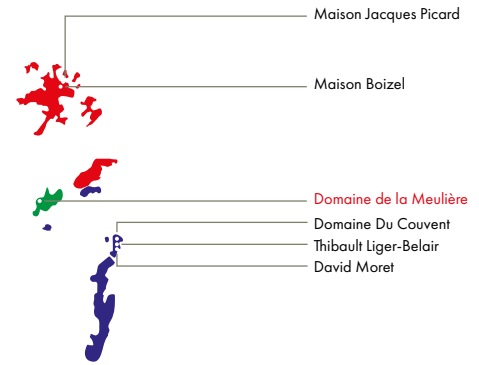
Bella veste cristallina. Il naso non si rivela immediatamente, inizialmente è discreto, poi si apre su note di fieno, pera e gesso. La bocca riflette bene l'esposizione fresca di questo coteau, con un'espressione molto minerale e una tensione ferma e decisa. Un vino tutto in eleganza che soddisferà i desideri di freschezza e leggerezza.



Nel complesso, il 2022 si distingue per temperature elevate (accompagnate da un'insolazione massima) e precipitazioni scarse. La vendemmia è iniziata il 5 settembre e si è svolta sotto condizioni meteorologiche favorevoli. Quantità e qualità sono state all'altezza delle aspettative, con un ottimo stato sanitario delle uve e un equilibrio armonioso tra concentrazione e freschezza aromatica.



Questo vino si abbina perfettamente a piatti leggeri e raffinati, come tartare di pesce o carpacci di crostacei. Ideale con frutti di mare, ostriche o capesante, valorizza anche primi piatti delicati a base di verdure o formaggi freschi. Perfetto da gustare con carni bianche accompagnate da salse leggere o con preparazioni a base di erbe aromatiche. Può accompagnare piacevolmente anche piatti vegetariani dal profilo semplice ed elegante.



750 ml



Distribuito in Italia da