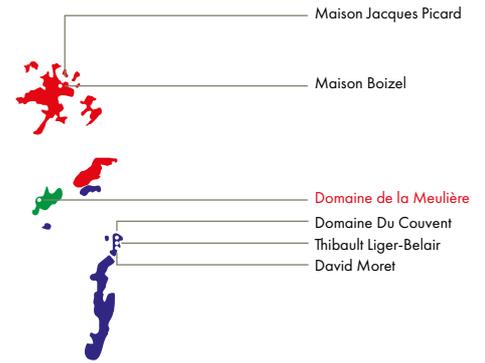




Chablis Premier Cru Mont De Milieu

2022



Regione

Colline argillo-calcaree (Kimmeridgiano) del comune di Fleys. Le vigne hanno un'età di circa 45 anni e il vigneto è esposto a pieno sud, 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



Questo vino presenta una notevole concentrazione. Il suo naso evidenzia una grande complessità, con note di scorza di limone, caprifoglio, pesca bianca e sentori marini. Un bel volume per una bocca molto aromatica, dinamizzata da una vivacità precisa e duratura.



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 di pesce come branzino al forno o crostacei, esaltandone le note marine. Ottimo con frutti di mare crudi, come ostriche o tartare di gamberi, che ne mettono in risalto la freschezza. Si sposa bene con piatti a base di verdure delicate, come asparagi o insalate con agrumi, grazie alla sua vivacità. Ideale anche con carni bianche, come pollo al limone o tacchino, e con formaggi freschi o a pasta molle, che ne esaltano la cremosità e la complessità aromatica.



750 ml



Distribuito in Italia da