



# Chablis Premier Cru Les Fourneaux

2023



## 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



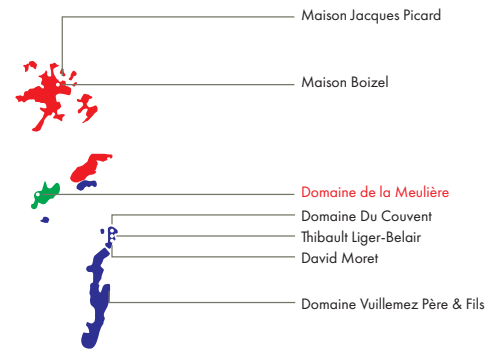
Bella veste cristallina. Il naso non si rivela immediatamente, inizialmente è discreto, poi si apre su note di fieno, pera e gesso. La bocca riflette bene l'esposizione fresca di questo coteau, con un'espressione molto minerale e una tensione ferma e decisa. Un vino tutto in eleganza che soddisferà i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



L'inverno è stato molto mite e la vite ha germogliato in linea con la media degli ultimi 20 anni. La fioritura è avvenuta intorno al 10 giugno, nelle migliori condizioni possibili. Dopo la chiusura del grappolo (inizio luglio), è iniziata una fase di siccità. La vendemmia è iniziata il 14 settembre, con pomeriggi molto caldi e notti fresche.



Questo vino si abbina perfettamente a piatti leggeri e raffinati, come tartare di pesce o 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