ACQUISTATO IL .....

Chablis Grand Régnard 2024 2024

Pieno e di grande intensità



C'è un angolo di Borgogna, quello più a Nord, quello che confina direttamente con la grande area dello Champagne, dove solo un vitigno è "ammesso", lo Chardonnay. Stiamo ovviamente parlando della regione della Chablis, una delle più amate dai "bianchisti" (inteso come gli appassionati di vini bianchi) di tutto il mondo. Per le caratteristiche uniche dei suoi vini, in perfetto equilibrio tra freschezza e complessità. Come nel caso di questo Chablis AOC, Grand Régnard, un bianco importante racchiuso in una bottiglia che certo non è fatta per passare inosservata. Colore giallo paglierino carico con riflessi luminosi e brillanti, al naso troviamo profumi intensi di frutti tropicali, albicocca e mela renetta. In bocca, invece, è un vino pieno e di grande intensità. In lui le note minerali e la freschezza fan bella mostra di sé, confermando le tipiche caratteristiche dei migliori Chablis. Un bianco da conservare in attesa di una giusta occasione. Una serata votata al pesce, per esempio, o in abbinamento a un arrosto di carni bianche o, "pourquoi pas" a un pollo arrosto in perfetto stile francese.

Maison Régnard rientra di diritto nella ristretta cerchia delle realtà vitivinicole più antiche e prestigiose di Borgogna. Fondata nel 1860 da Zéphir Régnard, il cuore della produzione si sviluppa nella zona del Pouilly Fuissé, nello storico Clos du Pavillon, dove sono anche situate le cantine, risalenti addirittura al 1755. A partire dal 1984 la Maison è entrata a far parte della galassia del Baron Patrick De Ladoucette, a cui spetta il merito di aver dato inizio a importanti lavori di ristrutturazione, sia in vigna che nel castello. Grazie a questi interventi, ormai indispensabili, l'azienda è ancora oggi una delle più interessanti realtà del suo territorio.

La Vigna

Terreno	marna e calcare argilloso con il sottosuolo caratterizzato dalla presenza di fossili
Esposizione	Ovest
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Francia
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Colore giallo paglierino carico con riflessi luminosi e bril lanti. Troviamo al naso profumi intensi di frutti tropicali, albicocca e mela renetta. Al palato è un vino pieno e di grande intensità in cui le note minerali e la freschezza fan bella mostra di sé, confermano le grandi e tipiche caratteristiche dei migliori Chablis

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821