ACQUISTATO IL .....

Chablis Domaine d'Elise 2025 2025



Freschezza e mineralità

L'azienda porta il nome della musa ispiratrice di Frédéric Prain, la moglie. Lui, eclettico ingegnere parigino, ha dato vita a una bella cantina nel cuore della AOC Chablis. Ci troviamo nella parte settentrionale della Borgogna, a Milly, dove il clima fresco e il terreno calcareo-marnoso creano un habitat ideale per la coltivazione dello Chardonnay. Le uve, raccolte a mano a piena maturazione, vengono vinificate in modo artigianale, con pressatura pneumatica e fermentazione in vasche di cemento foderate, a temperatura controllata. Segue la fermentazione malolattica e un affinamento sulle fecce fini per 10 mesi, che conferisce al vino complessità aromatica. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino brillante. Al naso offre un bouquet di profumi floreali e fruttati, con note di fiori bianchi, agrumi e pietra focaia. In bocca è fresco e minerale, con una piacevole acidità e un finale persistente. Vino versatile, si abbina perfettamente a una varietà di piatti. Ideale con piatti a base di pesce, crostacei, molluschi, formaggi freschi e primi piatti leggeri.

Domaine d'Elise: una storia di successo a Chablis, terra di vigneti rigogliosi e colline sinuose. L'azienda, fondata da Frédéric Prain, eclettico ingegnere parigino, porta il nome della sua musa ispiratrice, la moglie Elise. Ci troviamo nella parte settentrionale della Borgogna, dove il clima fresco e il terreno calcareo-marnoso creano un terroir ideale per la coltivazione dello Chardonnay. Le uve di questa zona, infatti, donano vini eleganti e minerali, con una caratteristica acidità che li rende inconfondibili. Le vigne del Domaine sono situate su pendii soleggiati, dove beneficiano di un microclima perfetto per la maturazione delle uve. Pur non possedendo vigneti classificati come Grands Crus, Frédéric Prain ha puntato sulla selezione accurata delle uve e sulla cura maniacale in vigna e in cantina per ottenere vini di altissimo livello.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Borgogna
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Pressatura pneumatica, chiarificazione e stabilizzazione del mosto (débourbage) prima della fermentazione in vasche di cemento foderate di acciaio inox a temperatura controllata. Fermentazione malolattica. Affinamento sulle fecce fini per 10 mesi.
Sensazioni	Fresco, preciso, finemente gessoso e invitante, richiama profumi di fiori bianchi con leggeri tocchi vegetali. Al palato è polposo nella frutta gialla con un finale armonico e minerale.

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