ACQUISTATO IL .....

Petit Chablis Domaine D'Elise 2024 2024



Giovane nobile borgognone

Oggi ci troviamo in uno dei più caratteristici angoli di Borgogna, tra le dolci colline di Milly. E' qui che si trova Domaine D'Elise, un'azienda familiare conosciuta per la qualità dei suoi vini. Tra cui questo Petit Chablis, un'interpretazione unica e affascinante del territorio. Milly, con i suoi suoli calcarei caratteristici, conferisce al vino una spiccata mineralità e una bella freschezza. Il clima fresco e l'influenza dei venti provenienti dal vicino fiume Serein gli conferiscono invece complessità e una finezza. Elaborato esclusivamente con uve di Chardonnay provenienti dai vigneti più selezionati dell'azienda, questo Petit Chablis rivela tutta la nobiltà e l'eleganza di questo celebre vitigno. Le uve vengono raccolte manualmente all'alba, per preservare intatte le loro qualità aromatiche. Le operazioni di vinificazione e l'affinamento avvengono in vasche di cemento, metodo tradizionale che permette di esaltare al meglio le caratteristiche naturali dell'uva e di mantenere la purezza del frutto. Nel calice si presenta di un colore dorato pallido, brillante e invitante. Al naso, rivela delicate note agrumate di limone e una piacevole mineralità che evoca le rocce calcaree di Milly. In bocca, si distingue per la sua freschezza vivace, la sua acidità equilibrata e il suo finale persistente, che invita a ogni sorso a scoprire nuove sfumature. Eleganza e freschezza lo rendono un compagno ideale per l'aperitivo e per accompagnare piatti leggeri e raffinati. Perfetto in abbinamento con ostriche, crudi di pesce e carpacci di mare.

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	calcareo
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Borgogna
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 4 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Le operazioni di vinificazione e l’affinamento sono eseguiti in cemento.
Sensazioni	Fratellino minore del vino di casa, lo Chablis, fragrante, citronné, ideale per la sete e l’aperitivo. Prezzo, qualità e nessun rimpianto. Ancora non siamo riusciti a trovare un altro produttore con tutte queste, ormai uniche, caratteristiche.

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