ACQUISTATO IL .....

Domaine Carrion Chablis 2018

Fresco Chardonnay di Borgogna



La Vigna

Terreno I vitigni della regione crescono su un terreno di marna calcareo particolarmente permeabile, in un dolce paesaggio collinare che deve le sue forme all'ultima era glaciale e alla presenza del fiume Serein e dei suoi affluenti. Attraverso la formazione dei colli e l'erosione sono riaffiorati terreni di diverse ere geologiche, ricchi di conchiglie fossili e dominati dal minerale calcareo del kimmeridgiano, che caratterizza i singoli vigneti. Quella di Chablis è una delle regioni vinicole più a nord della Francia, in cui ogni anno si susseguono sole e precipitazioni in quantità sempre diversa e mai costante, caratterizzando le varie annate.

Esposizione Nord - Ovest 500m s.l.m.

Allevamento spalliera

Densità imp. 2500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Francia

Uve 100% Chardonnay

Gradazione 12,50%

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo 2 anni

Abbinamento carni bianchi pesce formaggi

Vinificazione Accurata vendemmia manuale , La fermentazione in cisterne inox termoregolate a basse temperature.

Sensazioni

Lo Chablis si fa apprezzare per la sua spiccata acidità. Questo vino fermo francese si presenta con aspetti quasi tattili: è duro ma non ruvido, richiama le pietre, i minerali e anche il fieno verde. Tutto questo è accompagnato da un sapore piuttosto acido e da una sensazione minerale di silice, ardesia bagnata e pietra focaia che lo rendono unico, inconfondibile. Si avvertono oltretutto note fruttate di mela, agrumi, e pesca bianca e poi non mancano note burrose e nocciolate.

Prodotto interamente con uve Chardonnay, vendemmiate a mano tra la fine di settembre e gli inizi di ottobre, questo Chabils viene vinificato, come da tradizione, esclusivamente in acciaio per valorizzare al massimo i profumi più fini della varietà. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli che enfatizzano la sua gioventù. Al naso è intenso, con note ben riconoscibili di fiori e di frutta a polpa bianca. In bocca è ricco e minerale. Giustamente fruttato, ha un finale piacevolmente amaro. Difficile trovare un bianco più adatto ad accompagnare crostacei e frutti di mare.

Chabils è una delle regioni più interessanti della Borgogna. Caratterizzata da un suolo calcareo e da un clima particolarmente rigido, è la terra d'origine di molti degli Chardonnay più apprezzati dagli appassionati di tutto il mondo. Domaine Eugenie Carrion è una piccola azienda che può contare su complessivi 10 ettari di vigna e si trova a Chapelle Vaupelteigne proprio a Nord del borgo di Chablis.

© 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