

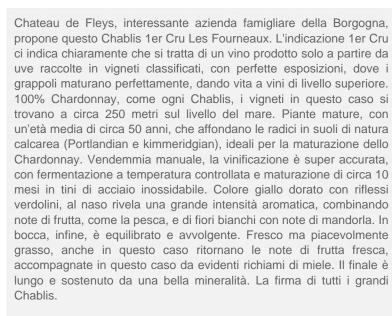
Chablis 1er Cru Les Fourneaux 2020

ACQUISTATO IL



2020

Grande intensità aromatica



La storia dell'azienda vinicola Château de Fleys inizia verso la fine del XIX secolo quando Julien Philippon acquistò alcune viti per la produzione di vino, terreni e legname con il quale costruì la tenuta che da allora è stata tramandata di padre in figlio. A quel tempo, la sede dell'azienda vinicola era una residenza di caccia appartenente al Signore di Pathenay (scudiero di Luigi XIV). Nel 1988, il castello Château di Fleys e il suo "Clos" di 1 ettaro sono stati acquistati da André Philippon, il nipote di Julien Philippon. Oggi il Domaine è gestito dalla famiglia Philippon. L'azienda si trova nella città di Fleys, nel cuore della zona di produzione di Chablis a 4,5 km ad Est della città omonima, sulla riva destra del fiume Serein. Oggi la tenuta si estende per 20 ettari totali ed è di proprietà dell'ultima generazione della famiglia Philippon composta da Beatrice, Benoit e Olivier. Un terroir di estrema importanza, in 6 parcelle diverse esprimono il carattere e l'identità dei vini Chablis, di cui 3 parcelle 1er Cru. Un attento lavoro in vigna, un terroir d'eccellenza per le singole parcelle, una vinificazione diversa per mantenere e risaltare l'eleganza ed i caratteri tipici della zona, offrono prodotti di notevole interesse. Il lavoro della vigna e la vinificazione sono effettuati nel rispetto della natura. La cantina è stata ricostruita e rinnovata nel 2006, sono stati fatti forti investimenti su attrezzature e tecnologie finalizzati a valorizzare al massimo la qualità dei vini.



La Vigna

Terreno Calcare (Portlandian e kimmeridgian)

Esposizione Sud Est **Allevamento** Guyot Densità imp. 1200

II Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Francia

Uve 100% Chardonnay

Gradazione 13% vol Temp. Servizio 12 gradi Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Pressatura senza diraspatura del grappolo e fermentazione a 18 °C. Invecchiamento da 8 a 10 mesi in tini di acciaio

inossidabile.

Sensazioni Naso: Di grande intensità aromatica. Il naso combina le note di frutta come la pesca e di fiori bianchi con note di mandorla.

Palato Equilibrato, avvolgente. Palato: Equilibrato, avvolgente, grasso e sempre fresco. Ritroviamo la pesca e piccole note di miele. Il finale lungo sostenuto della mineralità, firma dei grandi Chablis.