ACQUISTATO IL .....

Chablis 1er Cru Les Fourneaux 2020 2020

Grande intensità aromatica

Chateau de Fleys, interessante azienda famigliare della Borgogna, propone questo Chablis 1er Cru Les Fourneaux. L'indicazione 1er Cru ci indica chiaramente che si tratta di un vino prodotto solo a partire da uve raccolte in vigneti classificati, con perfette esposizioni, dove i grappoli maturano perfettamente, dando vita a vini di livello superiore. 100% Chardonnay, come ogni Chablis, i vigneti in questo caso si trovano a circa 250 metri sul livello del mare. Piante mature, con un'età media di circa 50 anni, che affondano le radici in suoli di natura calcarea (Portlandian e kimmeridgian), ideali per la maturazione dello Chardonnay. Vendemmia manuale, la vinificazione è super accurata, con fermentazione a temperatura controllata e maturazione di circa 10 mesi in tini di acciaio inossidabile. Colore giallo dorato con riflessi verdolini, al naso rivela una grande intensità aromatica, combinando note di frutta, come la pesca, e di fiori bianchi con note di mandorla. In bocca, infine, è equilibrato e avvolgente. Fresco ma piacevolmente grasso, anche in questo caso ritornano le note di frutta fresca, accompagnate in questo caso da evidenti richiami di miele. Il finale è lungo e sostenuto da una bella mineralità. La firma di tutti i grandi Chablis.

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

Il 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.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821