



ACQUISTATO IL

Petit Chablis 2025

2024



Il volto più immediato dello Chardonnay di Chablis

Il Petit Chablis di Albert Pic racconta il volto più immediato e luminoso dello Chardonnay di Borgogna. Nasce a Chablis, territorio simbolo di bianchi dalla freschezza cristallina e dal carattere inconfondibile. Nel calice si presenta fine, teso e preciso, con un profilo che richiama agrumi, fiori bianchi e delicate sfumature minerali. Il sorso è agile e verticale, sostenuto da una piacevole acidità e da una sapidità che accompagna fino al finale. È proprio questa combinazione di freschezza e misura a renderlo così versatile e piacevole da bere. Albert Pic ne interpreta lo stile con grande pulizia, lasciando che siano il vitigno e il territorio a parlare. Un bianco elegante ma mai austero, perfetto per chi vuole avvicinarsi al mondo di Chablis attraverso una delle sue espressioni più immediate. Ideale come aperitivo, trova il suo spazio naturale anche accanto a ostriche, crostacei, pesce e preparazioni leggere. Una bottiglia che porta in tavola tutta la precisione e la freschezza della Borgogna settentrionale.

La cantina Albert Pic, nata nel lontano 1755, è una delle realtà più antiche di Borgogna ed è oggi di proprietà del Barone Patrick de Ladoucette, a sua volta proprietario di una delle più antiche e rinomate Maison della Loira. Negli anni, grazie a un costante lavoro in vigna e alla selezione dei migliori cloni, la nuova proprietà è riuscita a mantenere un forte legame tra l'azienda e il territorio. Oggi Maison Pic vanta una delle migliori cantine, con modernissime attrezzature e tecnologie all'avanguardia. Albert Pic produce solo grandi vini bianchi, tra cui quello che da molti esperti è considerato il gioiello della casa: lo Chablis Pic Premier.

La Vigna

Terreno calcarei senza argille e fossili marini

Esposizione Ovest

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 6 anni

Abbinamento aperitivo, menù di pesce

Vinificazione Affinamento in acciaio a temperatura controllata

Sensazioni

Di colore giallo paglierino chiaro, con riflessi verdognoli che ne sottolineano la giovinezza e la vitalità. Al naso, si apre con un bouquet fresco e invitante, dove dominano note di agrumi, mela verde e fiori bianchi, arricchite da una sottile mineralità che ricorda la pietra focaia. In bocca, il vino è caratterizzato da un'acidità vivace e ben bilanciata, che conferisce una piacevole croccantezza e una lunga persistenza. I sapori di frutta fresca si fondono con una leggera nota salina e minerali, che conducono a un finale pulito e rinfrescante.

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