



ACQUISTATO IL

Chablis AOC 2024

2024

La purezza dello Chardonnay, l'anima minerale di Chablis



La Vigna	
Terreno	terreni di origine kimmeridgiana, composti da marne argillose e calcare ricco di piccoli fossili marini.
Esposizione	Est, Sud-est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6000
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Borgogna
Uve	chardonnay 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Crudi di mare, Menù di pesce
Vinificazione	Dopo un'accurata selezione, le uve vengono sottoposte a pressatura pneumatica delicata, così da ottenere un mosto pulito e integro. La fermentazione alcolica si svolge in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, per preservare freschezza e aromaticità. La fermentazione malolattica viene generalmente completata, contribuendo ad ammorbidire l'acidità naturale dello Chardonnay. Segue un affinamento di circa sei mesi in acciaio sulle fecce fini, con l'obiettivo di aumentare complessità e consistenza. L'impiego dell'acciaio consente di mantenere in primo piano la purezza del frutto e la componente minerale del terroir.
Sensazioni	Nel calice si presenta di colore giallo paglierino luminoso, con delicati riflessi verdolini. Al naso emergono profumi di agrumi, mela verde e frutta bianca, accompagnati da leggere note floreali. Con l'ossigenazione affiorano sfumature

minerali, gessose e leggermente affumicate, tipiche della denominazione. Al palato è fresco e vivace, con una buona tensione acida e una struttura equilibrata. Il sorso è lineare, pulito e sapido, con richiami di pompelmo, scorza di limone e pietra focaia. Il finale è elegante e persistente, caratterizzato da una piacevole impronta minerale.

Tra i celebri vigneti di Chablis, nasce uno Chardonnay che racchiude tutta la purezza e l'eleganza di questo straordinario territorio. Lo Chablis di Nicolas Potel conquista con il suo carattere raffinato e la sua inconfondibile mineralità, espressione dei terreni calcarei su cui crescono le sue uve. Nel calice sfoggia un luminoso colore giallo paglierino dai delicati riflessi verdolini, mentre al naso sprigiona fragranti note di limone, mela verde e pera, accompagnate da eleganti sfumature minerali e lievi richiami iodati. Al palato è fresco, vivace e armonioso, con una piacevole sapidità che accompagna verso un finale lungo e pulito. Uno Chardonnay di grande finezza, perfetto per chi ama i bianchi autentici, capaci di raccontare tutta la magia della Borgogna.

Nata nel 1996, Maison Nicolas Potel porta il nome di uno dei protagonisti più apprezzati dell'enologia borgognona. Forte di una profonda conoscenza del territorio e di una tradizione familiare legata al mondo del vino, la maison si è affermata grazie a etichette capaci di valorizzare l'identità dei più prestigiosi vigneti della regione. Eleganza, autenticità ed espressione del terroir sono i tratti distintivi di una produzione che racconta tutto il fascino della grande Borgogna.