



ACQUISTATO IL

Chablis 1er Cru 2019

2019

Vino elegante e complesso



Svinando

L'indicazione Chablis 1er Cru sull'etichetta non lascia spazio a dubbi. In questo caso siamo di fronte a uno dei più eleganti e fini Chardonnay di Francia. La regione di Chablis, che rappresenta un ideale trait d'union tra Champagne e Borgogna, è famosa per la particolare composizione minerale dei suoi suoli, dove lo Chardonnay cresce bene e sviluppa una finezza unica nel suo genere. Da qui, dal cuore della AOC, arriva questo bianco proposto da Domaine de la Tour. Vendemmia manuale tra settembre e ottobre, la vinificazione avviene in tini e botti di rovere francese, mentre la fermentazione è innescata grazie all'impiego di soli lieviti selezionati. A dare maggiore complessità al vino, al termine della fermentazione, viene svolta anche la malolattica che contribuisce a donare a questo bianco borgognone quella particolare texture cremosa inconfondibile. Prima dell'imbottigliamento, il vino affina per almeno un anno in vasche di acciaio termocondizionate. Vino elegante e complesso, per abbinarlo correttamente è opportuno dimenticare il classico pesce delicato, preferendo magari carni bianche o zuppe saporite.

Domaine de la Tour vanta antiche origini e oggi rappresenta un'interessante realtà del panorama della prestigiosa denominazione di Chablis. Fondato nel lontano 1820 con un nucleo iniziale di solo mezzo ettaro di vigna a Chitry, nel corso del tempo è cresciuto lentamente con progressive acquisizioni di territori limitrofi. Il vero salto di qualità è però avvenuto dopo il 1960, con la decisione di espandere la presenza all'interno del territorio della denominazione Chablis piantando nuovi vigneti. Oggi il Domaine de la Tour si estende complessivamente su 15 ettari, con vigne nelle denominazioni Chablis Premier Cru, Chablis, Petit Chablis, Bourgogne Chitry Blanc e Bourgogne Aligoté. Dal 2003 le vigne sono condotte con tecniche a basso impatto.

La Vigna	
Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	9000
Il Vino	
Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Francia
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Vinificazione in tini e botti di rovere francese, la fermentazione avviene con lieviti selezionati, malolattica svolta I trattamenti avvengono a freddo. affinamento in acciaio per 9-12 mesi
Sensazioni	Il naso è molto marcato con note di burro, brioches, nocciola e mousseron. Al palato è denso, molto rotondo con una piacevole acidità.

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. 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