



ACQUISTATO IL

Chablis Saint Pierre 2022

2022

Una delle più pure espressioni della Chablis



Nasce da una rigorosa selezione delle migliori uve, provenienti da vigneti Premier e Grand Cru. Per la precisione quelli che circondano la bella chiesa di San Pierre, risalente al XII secolo. Vigne vecchie oltre 35 anni, 100% Chardonnay. Chablis, per chi eventualmente non lo sapesse, costituisce il limite Nord della regione della Borgogna, quasi al confine con la Champagne. Qui il clima è decisamente fresco e i vini che si producono hanno un carattere piacevolmente minerale. Non fa eccezione questo eccellente Chablis firmato Albert Pic, che nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo pallido, con riflessi luminosi e brillanti. Al naso i profumi richiamano alla mente i frutti tropicali. Si accompagnano a note agrumate e a leggeri sentori iodati e di "pain brioche". In bocca, invece, il vino presenta un buon corpo. Piacevolmente minerale, è una delle più pure espressioni della Chablis.

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 misto

Esposizione Ovest

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Bianco Fermo Secco DOC

Provenienza Francia

Uve Chardonnay 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione affinamento in acciaio

Sensazioni Colore giallo pallido con riflessi luminosi e brillanti. Al naso i profumi di frutti tropicali si accompagnano a note citrine e da leggeri sentori iodati e di "pain brioche". Al palato il corpo e la mineralità sono in equilibrio ed esaltano nel finale la vivacità e la freschezza, caratteristiche tipiche dei migliori Chablis.

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