



ACQUISTATO IL

Château de Fleys Chablis 2022

2022

Ottima sapidità e piacevoli note minerali



Châteaux de Fleys propone questo tipico Chablis, frutto di una vinificazione in purezza di uve Chardonnay. La zona di produzione è quella di Côte Neuve e Vaux-Noyers, ci troviamo nel Nord della Borgogna, pochi chilometri dal confine con la Champagne. Qui i vigneti si trovano a un'altitudine di circa 280 metri sul livello del mare e godono di un'esposizione verso Ovest. Il vigneto, circa 2 ettari in totale, ha un'età media attorno a 30 anni. Dopo la vendemmia, le uve giungono in cantina per essere velocemente trasformate. La fermentazione avviene in vasche di acciaio e, al termine della trasformazione, il vino subisce anche la fermentazione malolattica. Segue un ulteriore periodo di affinamento in sui propri lieviti, in vasche d'acciaio, per circa un anno. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso presenta i tipici sentori floreali di fiori bianchi e fruttati di mela, pera e pesca. Non mancano, anche in questo caso tipiche, piacevoli note minerali. In bocca è fresco, con sentori fruttati, di agrumi e frutta, con mela, pera e pesca, oltre a note floreali ed erbacee che richiamano il gelsomino e il fieno. Sul finale, un'ottima sapidità e, ancora, piacevoli e tipiche note minerali.

La storia dell'azienda vinicola Château de Fleys ha inizio verso la fine del XIX secolo, quando Julien Philippon acquistò alcune viti, terreni e legname. Fu lui a costruire la tenuta che da allora è passata di padre in figlio. Fino al 1988 quando il castello Château di Fleys e il suo "Clos" di 1 ettaro sono stati acquistati da André Philippon, il nipote di Julien Philippon. Ci troviamo nella città di Fleys, nel cuore della zona di produzione di Chablis, 4,5 km a Est della città omonima, sulla riva destra del fiume Serein. Oggi la tenuta si estende su circa 20 ettari ed è gestita dall'ultima generazione della famiglia Philippon, rappresentata da Beatrice, Benoit e Olivier. Nelle 6 parcelle sono espressi il carattere e l'identità dei vini Chablis. In particolare tre di queste sono classificate 1er Cru. Il lavoro in vigna e la vinificazione sono effettuati nel rispetto della natura, mentre la cantina è stata rinnovata nel 2006. In quella occasione sono stati fatti grandi investimenti su attrezzature e tecnologie, finalizzati a valorizzare al massimo la qualità dei vini.

La Vigna

Terreno Kimmeridgiano

Esposizione Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 12000

Il Vino

Tipologia Bianco Fermo Secco DOCG

Provenienza Francia

Uve 100% CHARDONNAY

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Fermentazione e vinificazione in acciaio inox con malolattica svolta.

Sensazioni

Al naso presenta sentori floreali di fiori bianchi e sentori fruttati di mela, pera e pesca, seguito da piacevoli note minerali. Al palato si presenta fresco e minerale, sentori fruttati di agrumi e frutta gialla (mela, pera, pesca) e sentori floreali ed erbacei di gelsomino e fieno, sul finale troviamo un'ottima sapidità e delle piacevoli note minerali.

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