Domaine des Hâtes

DOMAINE DES HÂTES

PETIT CHABLIS A.O.C.



DENOMINAZIONE
Petit Chablis A.O.C.

VITIGNO
100% Chardonnay.

DESCRIZIONE GENERALE
Prodotto con uve provenienti dal village di Maligny, caratterizzate da suoli ricchi di marne e argille fini del Portlandiano. Età delle vigne 20 anni.

VINIFICAZIONE
Fermentazione con lieviti spontanei della durata di 15 giorni in vasche inox.

AFFINAMENTO
9 mesi sulle fecce fini in inox.

DATI ANALITICI INDICATIVI
Grado alcolico. 12,5% vol.

VISTA
Giallo paglierino molto delicato.

OLFATTO
Fresco e fruttato, caratterizzato da note di agrumi.

GUSTO
Delicato nella struttura, spazia dalle note agrumate di limone alla pesca bianca. Sapido e minerale.

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO
Oltre 5 anni.