



*Domaine des Hâtes*

DOMAINE DES HÂTES

## CHABLIS A.O.C.



**DENOMINAZIONE**  
Chablis A.O.C.

**VITIGNO**  
100% Chardonnay.

**DESCRIZIONE GENERALE**  
Uve provenienti da alcune parcelle nel village di Martigny. Suoli argillo-calcarei del Kimmeridgiano. Età delle vigne 30 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: 13% vol.

**VISTA**  
Giallo paglierino, limpido e brillante.

**OLFATTO**  
Naso floreale che si apre su note di agrumi e frutti a polpa bianca.

**GUSTO**  
Bocca fresca e viva con note minerali e iodate. Finale persistente.

**TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO**  
Oltre 5 anni.