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.