

*H*  
*Domaine des Hâtes*

DOMAINE DES HÂTES  
**CHABLIS PREMIER CRU A.O.C. LES BUTTEAUX**



**DENOMINAZIONE**

Chablis Premier Cru A.O.C.

**VITIGNO**

100% Chardonnay

**DESCRIZIONE GENERALE**

"Butteaux" significa cima della collina, questo climat si colloca esattamente alla sommità della collina del Montmains. Con pendii esposti a sud-est gode di condizioni climatiche clementi ed offre alle uve un terroir prediletto per delle buone maturazioni. Nel sottosuolo ritroviamo le marne kimmeridgiane, poco profonde e caratterizzate dalla presenza di blocchi che favoriscono il drenaggio. Età delle vigne 15 anni.

**VINIFICAZIONE**

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

**AFFINAMENTO**

15 mesi sulle fecce fini in parte in barrique.

**DATI ANALITICI INDICATIVI**

Grado alcolico: 13% vol.

**VISTA**

Giallo dorato luminoso.

**OLFATTO**

Naso ricco di frutta gialla matura.

**GUSTO**

Bocca potente, morbida e raffinata. Si ritrovano le note di frutta gialla affiancate dalla elegante mineralità calcarea.

**TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO**

Oltre 7 anni.