Domaine des Hâtes

DOMAINE DES HÂTES

CHABLIS PREMIER CRU A.O.C. FOURCHAUME – L'HOMME MORT



DENOMINAZIONE
Chablis Premier Cru A.O.C.

VITIGNO
100% Chardonnay.

DESCRIZIONE GENERALE
L'Homme Mort è un prestigioso Climat del celebre Premier Cru Fourchaume. È il più settentrionale della denominazione. Esposto ad Ovest/Sud-Ovest è caratterizzato da strati di marne kimmeridgiane composte da calcari a "Exogyra Virgula" piccole ostriche fossili che contraddistinguono i terreni più prestigiosi dello Chablis. Età delle vigne 35 anni.

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

AFFINAMENTO
18 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 dall'elegante mineralità calcarea.

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO
Oltre 7 anni.