

ff
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.