



*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.