DOMAINE DE SAULX

CHABLIS A.O.C.



VITIGNO
100% Chardonnay.

DESCRIZIONE GENERALE
La parcella da cui si ottiene questo Chablis si colloca al limitare del village, sul lato del Montmains, con i tipici suoli di Chablis ricchi in calcare kimmeridgiano che donano una grande tensione minerale.

AFFINAMENTO
In barrique per 12 mesi.

GRADO ALCOLICO
12,5% vol.

VISTA
Giallo paglierino, limpido e brillante.

OLFATTO
Delicato, nitido, presuppone freschezza agrumata di limone e pompelmo.

GUSTO
Sorso teso, di grande pulizia freschezza e sapidità. Corpo di elegante pienezza, che dalle note fruttate affonda con sulla mineralità calcarea e iodata.

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO
Oltre 5 anni.