



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.