

PS  
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



# Chablis

## *Domaine Fourrey*

<b>CLASSIFICAZIONE</b>	<b>AOC</b>
<b>TIPOLOGIA</b>	<b>Bianco</b>
<b>NAZIONE</b>	<b>Francia</b>
<b>REGIONE</b>	<b>Borgogna</b>
<b>PROVINCIA</b>	<b>Chablis</b>
<b>VITIGNO</b>	<b>Sauvignon Blanc</b>
<b>TIPOLOGIA AGRICOLA</b>	<b>Convenzionale</b>
<b>VENDEMMIA</b>	<b>Manuale</b>

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate immediatamente dopo la raccolta e fermentano in vasche d'acciaio a temperatura controllata di 19-20° C.

### AFFINAMENTO

Al termine della malolattica il vino si affina per qualche tempo e viene imbottigliato 6-7 mesi dopo la vendemmia.

### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di colore giallo paglierino, lo Chablis del Domaine Fourrey rapisce per la sua schietta ed immediata freschezza, giocata sulla fragranza dei frutti bianchi allietati da un sottilissimo accenno speziato; il sorso è di nuovo fresco e fragrante, stimolato dalla profonda vena acida e da una sapidità dal tocco minerale.

### FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75cl.