

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità

Chablis 1er Cru Fourchaume

Domaine Ventoura



CLASSIFICAZIONE	AOC, Chablis 1er Cru
TIPOLOGIA	Bianco
REGIONE	Bourgogne
PROVINCIA	Fontenay près Chablis
VITIGNO	100% Chardonnay
RESIDUO ZUCCHERINO	0,5 g/l
ALCOL	13,0 %

VINIFICAZIONE

Pressatura meccanica. Fermentazione alcolica sui lieviti naturali e fermentazione malolattica naturale, per il 20% in legno e per l'80% in acciaio.

AFFINAMENTO

10 mesi sulle fecce nobili, 100% in acciaio. Chiarificazione con bentonite. Stabilizzazione tartarica. Leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Concretizzazione sin dai primi secondi di ciò che è il Terroir di Chablis. Questa impressione persistente si attenua con l'aerazione su note di un frutto maturo e di caprifoglio.

La bocca è in perfetto equilibrio, unendo una sottile tensione a un lato quasi cremoso. Il finale lascia un ricordo persistente sia sul palato che sulle labbra.

Perfetto l'abbinamento con aragosta alla griglia e risotto al tartufo della Borgogna.

FORMATI E CONFEZIONI

75 cl.