

PS  
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità

# Chablis 1er Cru Fourchaume

## *Domaine Ventoura*



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