



# Chablis

*J. Moreau & Fils*



**CLASSIFICAZIONE**

AOC

**TIPOLOGIA**

Bianco

**REGIONE**

Borgogna, Chablis

**VITIGNO**

Chardonnay

## VINIFICAZIONE

Fermentazione con lieviti selezionati in vasche in acciaio inox a temperatura controllata. Inizio della fermentazione malolattica. Lieviti per 8 mesi.

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore oro pallido con riflessi verdi; il naso è fresco, vivo, minerale con aromi fruttati, si percepiscono in particolare frutta bianca, agrumi, acacia, burro e spezie. Il palato è fine ed elegante caratterizzato da una forte personalità.

## FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 Cl.

Scheda redatta il 22.04.2024