

*Domaine*  
MICHAUT  
*Frères*

# CHABLIS 1er CRU VAU-LIGNEAU

AOC CHABLIS 1ER CRU

## *Vitigno*

Chardonnay 100%

## *Zona di produzione*

I vigneti si estendono per una superficie di 5 ettari sulla riva sinistra del fiume Serein, nel Villaggio di Beine, con una bella esposizione su un versante sud e sud-ovest. L'età media delle viti è di 50 anni, il che contribuisce a una maggiore complessità e profondità nei vini prodotti. I suoli sono composti principalmente da argilla e calcare, tipici del Kimmérgiano, arricchite da piccole ostriche fossili, che conferiscono caratteristiche uniche ai vini prodotti.

## *Vinificazione e affinamento*

La vinificazione segue metodi tradizionali, la fermentazione avviene a una temperatura controllata di 18° C. Il processo di maturazione dei vini avviene in due fasi: per un periodo di circa 12 mesi, il vino viene affinato su fecce fini in vasche inox e in barriques di rovere da 228 litri. Prima dell'imbottigliamento, si effettua l'assemblaggio che consiste nel 65% di vino proveniente dalle vasche inox e nel 35% dalle barriques.

## *Caratteristiche sensoriali*

Il vino presenta un bellissimo colore giallo paglierino chiaro. Al naso, si rivela espressivo e complesso, con delicate note di fiori bianchi come l'acacia e aromi agrumati di limone e lime, arricchiti da note di legno e profumi di prodotti da forno come mandorle, miele e angelica. In bocca, il vino è intenso e teso, esprimendo una notevole freschezza con sentori agrumati di limone, verbena di limone, bergamotto e un tocco di menta.

