

Domaine
MICHAUT
Frères

CHABLIS VIEILLES VIGNES

AOC CHABLIS

Vitigno

Chardonnay 100%

Zona di produzione

I vigneti si estendono per una superficie di 9,3 ettari sulla riva sinistra del fiume Serein, nel Villaggio di Beine, su un versante sud che include le zone di Vau de Longue e Vau Giraud. L'età media delle viti varia tra i 35 e i 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 si presenta con un colore giallo paglierino chiaro. Al naso, offre aromi complessi e raffinati. Si possono percepire note di frutta bianca, come la mela e la pera, accompagnate da sentori minerali tipici della regione, come la pietra focaia e il calcare. Le note floreali e agrumate, come il bergamotto e la verbena di limone, aggiungono ulteriore complessità. In bocca, è caratterizzato da una freschezza vivace e un'acidità ben bilanciata. La mineralità si fa sentire con note di scorza di limone, mentre un leggero accenno di salinità rende il vino estremamente rinfrescante. La struttura è elegante, e di buona persistenza.

