

Domaine
MICHAUT
Frères

CHABLIS

AOC CHABLIS

Vitigno

Chardonnay 100%

Zona di produzione

I vigneti si estendono per una superficie di 20 ettari sulla riva sinistra del fiume Serein, nel Villaggio di Beine, con una bella esposizione sia a nord che a sud. 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 8 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 90% di vino proveniente dalle vasche inox e nel 10% dalle barriques.

Caratteristiche sensoriali

Il vino presenta un bellissimo colore giallo paglierino chiaro. Al naso si rivela espressivo e intenso, dominato da fiori primaverili e aromi agrumati arricchiti da sottili note speziate e un accenno di mandorle zuccherate. In bocca, il vino è fresco e vivace, con una buona lunghezza e una mineralità che si conclude con rinfrescanti note di scorza d'arancia.

