DOMAINE CHARLY NICOLLE CHABLIS

Nel villaggio di Fleys, a pochi chilometri da Chablis lungo il fiume Serein, Charly Nicolle, viticoltore di settima generazione, coltiva Chardonnay su parcelle storiche della famiglia



Chablis Ante MCMLXXX Vieilles Vignes

Chardonnay

Questo vino è prodotto con viti di un'età media che va dai 50 ai 60 anni, impiantate nei comuni di Béru e Fleys. Il terreno è caratterizzato da suoli argillo-calcarei, tipici della valle del fiume Serein.
La fermentazione alcolica si svolge a temperatura controllata, sia in vasche di acciaio inox da 50 a 130 hl, che in fusti di rovere francese da 500 litri, seguita dallo svolgimento completo della fermentazione malolattica.
Il vino affina per 10-15 mesi sulle fecce fini.

Tipologia Vino bianco

Zona di produzione Francia Borgogna Chablisien

Denominazione d'origine AOC Chablis

Vitigno Chardonnay

Affinamento in legno e acciaio