DOMAINE Pattes Loup

Guidato da Thomas Pico, interprete rigoroso e sensibile dello Chablis, il domaine con la viticoltura biologica produce vini tesi, precisi, profondamente legati al terroir.



Chablis 1er Cru Butteaux

Questo vino è prodotto con viti impiantate nella parte alta del climat *Butteaux*, su pendii ben ventilati. Il terreno è caratterizzato da un sottosuolo di marne calcaree del Kimmeridgiano, spesso poco profondo, e da suoli superficiali in cui le argille bianche e blu si mescolano a ciottoli di grandi dimensioni, favorendo il drenaggio naturale.
Nella vinificazione, la fermentazione si svolge spontaneamente mediante l'impiego di lieviti indigeni, e l'utilizzo della solforosa è ridotto al minimo.
Il vino affina per 36 mesi, sia in vasche di acciaio inox che in fusti di rovere. Non viene chiarificato né filtrato prima dell'imbottigliamento.
Il nome "Butteaux" deriva dal termine francese "butte", che indica un rilievo o una piccola collina e richiama la posizione elevata del climat.

Tipologia Vino bianco

Zona di produzione Francia Borgogna Chablisien

Denominazione d'origine AOC Chablis

Affinamento 36 mesi in acciaio e legno