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 1er Cru Les Fourneaux

Chardonnay

Questo vino è prodotto con viti di età media di circa 40 anni, impiantate nel Premier Cru *Les Fourneaux*, nel comune di Fleys, su una superficie complessiva di 2,5 ettari. Il microclima della zona è leggermente più caldo rispetto alle aree circostanti. 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 25 a 55 hl, che in fusti di rovere francese da 400 litri, seguita dallo svolgimento completo della fermentazione malolattica.
Il vino affina per 12-16 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