



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 Mont-de-Milieu

Chardonnay

Varietà Chardonnay.

Vigneti Ottenuto dal climat Mont de Milieu, ubicato nel comune di Fleys. Il suolo è caratterizzato dalla struttura argilloso-calcareo tipica della valle del fiume Serein. Le viti, fra le più vecchie che l'azienda possiede, hanno un'età media di circa 50-60 anni.

Vinificazione La fermentazione alcolica a temperatura controllata avviene in vasche di acciaio inox (da 25 a 55 hl) ed in fusti di rovere francese (500 l). Seguono fermentazione malolattica ed affinamento dai 12 ai 16 mesi sulle fecce fini.

Caratteristiche Lo Chablis Mont de Milieu Premier Cru si distingue per la sua complessità aromatica, per la spiccata mineralità e per la sua grande profondità.

Il bouquet è delicato ed è caratterizzato da note floreali, come l'acacia, che derivano dai suoli prevalentemente argillo-calcareo. Al palato emerge il carattere minerale del terroir, unitamente agli aromi di frutta matura; il gusto è ricco, complesso, persistente e dominato dall'eleganza.

Tipologia Bianco Tranquillo

Zona di produzione Francia Borgogna Chablisien

Denominazione d'origine AOC Chablis

Vitigno Chardonnay