

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 Bio

Chardonnay



Varietà Chardonnay.

Vigneti I vigneti sono ubicati nei lieux-dits Ménardes e Malentes, nei pressi di Courgis: hanno in media fra i 35 ed i 40 anni di età e sono impiantati su suoli ricchi di marne.

Vinificazione Per esaltare al meglio il carattere naturale e varietale degli Chardonnay Domaine Pattes Loup, Thomas Pico lavora con fermentazioni spontanee svolte da lieviti indigeni, utilizzando minimi quantitativi di solforosa. Nello specifico, per questa cuvée, Thomas Pico ha scelto di effettuare una fermentazione totalmente naturale, seguita da un affinamento perpetuato sia in vasche in acciaio inox che in fusti di rovere di grandi dimensioni (utilizzati unicamente durante il primo anno), per una durata totale di 36 mesi. I vini non vengono né filtrati, né chiarificati e l'utilizzo di solforosa viene ridotto drasticamente.

Caratteristiche E' una cuvée complessa, profonda e dalla grande struttura; al naso emergono note agrumate e di albicocche, accompagnate da sentori floreali e vegetali con lievi accenni iodati. Al palato il vino è pieno, caratterizzato da un'acidità vivace e da una notevole intensità, mentre il suo finale è lungo e minerale.

Tipologia Bianco Tranquillo

Zona di produzione Francia Borgogna Chablisien

Denominazione d'origine AOC Chablis

Vitigno Chardonnay