



*Il Domaine Pattes Loup è una delle cantine emergenti nel panorama enologico dello Chablis ed ha sede nel villaggio di Courgis. La storia del Domaine Pattes Loup ha una svolta nel 2005 quando Thomas Pico, che rappresenta la terza generazione di questa famiglia di viticoltori, dopo aver terminato gli studi in viticoltura ed enologia a Beaune, eredita 2,5 ettari di vigneti. I vigneti del Domaine Pattes Loup sono ubicati nei villaggi di Courgis e di Preys, ad un'altitudine superiore ai 300 mslm. Le viti sono frutto di selezione massale condotta dal nonno di Thomas Pico e le piante hanno oggi un'età compresa tra i 25 ed i 55 anni. Il fine di Thomas Pico è quello di perpetrare la tradizione familiare, dando, però, al Domaine Pattes Loup una nuova direzione. 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 ed evitando il filtraggio dei suoi vini prima dell'imbottigliamento. I vini del Domaine Pattes Loup rispettano rigorosamente la tipicità dello Chablis per mineralità, vitalità e struttura.*

## *Chablis Vente d'Ange Mise Tardive*

**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 poi né filtrati né chiarificati e l'utilizzo di solforosa viene ridotto drasticamente.

**Caratteristiche** Le caratteristiche di questa annata permettono a Thomas Pico di dar vita ad una cuvée ancora più complessa, profonda e dalla grande struttura.

In particolare, al naso emergono le 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.

