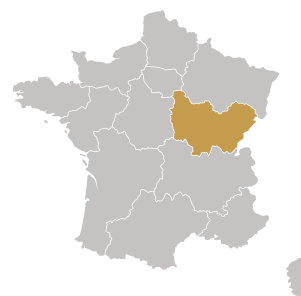
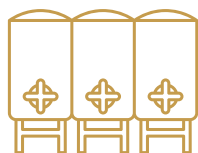


Chablis Premier Cru Vaillons

-J. Moreau & Fils-



France
Borgogna
Chablis



VINIFICAZIONE

Pressatura pneumatica.
Decantazione statica a
freddo dei mosti.
Fermentazione alcolica
avviata in vasche di
acciaio inox per 7-10
giorni a temperature
controllate (18-20°C).
Circa il 20% del mosto
viene trasferito in botti di
legno fine per proseguire
la fermentazione.
Fermentazione
malolattica completa.



AFFINAMENTO

Affinamento sui lieviti per
18 mesi.



Colore oro intenso con
riflessi verdi.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Al naso si presenta intenso e
leggermente affumicato, con
sentori di nocciole tostate,
limone e acacia.



CLASSIFICAZIONE

AOC Premier Cru
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Bianco

ALC./VOL.
12,5%



VITIGNO

Chardonnay

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale



Al palato è rotondo e denso,
con frutta gialla e aromi di
crema pasticcera, arricchito
da un finale minerale e
speziato.