



Chablis Premier Cru Vaillo

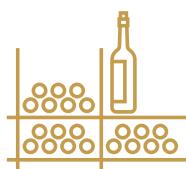


-J. Moreau&Fils-



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.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Colore oro intenso con riflessi verdi.



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.