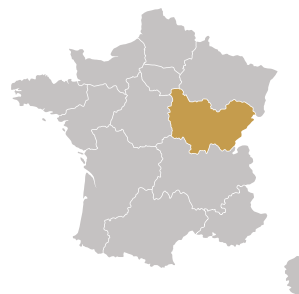
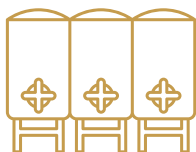


Chablis

-J. Moreau&Fils-



France
Borgogna
Chablis



VINIFICAZIONE

Fermentazione con lieviti selezionati in vasche in acciaio inox a temperatura controllata. Inizio della fermentazione malolattica. Lieviti per 8 mesi.



AFFINAMENTO

Invecchia sulle sue fecce per 8 mesi. Questo darà al vino un naso intenso di frutta fresca e una consistenza cremosa in bocca.



Oro pallido con riflessi verdi.



CLASSIFICAZIONE

AOC
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Vino Bianco

ALC./VOL.
12,5%



VITIGNO

Chardonnay

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Il naso è fresco, vivo, minerale con aromi fruttati, si percepiscono in particolare frutta bianca, agrumi, acacia, burro e spezie.



Il palato è fine ed elegante caratterizzato da una forte personalità.