



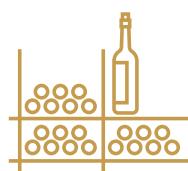
Petit Chablis

-J. Moreau&Fils-



VINIFICAZIONE

Fermentazione con lieviti selezionati in vasche in acciaio inox a temperatura controllata. Inizio della fermentazione malolattica dopo 10 giorni che finisce la fermentazione alcolica.



AFFINAMENTO

Il vino rimane sui lieviti per 4-5 mesi dopo la fermentazione alcolica, contribuendo a sviluppare complessità, struttura e raffinatezza.



Oro pallido con riflessi verdi.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Intenso, con note di mandarino e fiori bianchi.



CLASSIFICAZIONE

AOC
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Vino Bianco

ALC./VOL.
12,5%



VITIGNO

Chardonnay

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale



Predominano i sapori di frutta gialla e bianca, con un finale minerale.