



Chablis 1er Cru 2023

Nel bicchiere, lo Chablis 1er Cru si presenta di colore giallo pallido con riflessi verdi. Al naso rivela note di fiori di tiglio, mentre il corpo rotondo e fresco enfatizza gli aromi di agrumi. Questo vino offre una bella tensione sul finale.

Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino bianco
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Chablis
Classificazione	AC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	341663
Adatto a	Carne di vitello, Pollame, Frutti di mare, Pesce di mare, Crostacei, Pesce, Salumi



Vinificazione

Vinificazione in botti di acciaio a temperatura controllata. 100% fermentazione malolattica. Affinamento in botti di acciaio per 8-10 mesi.

Terroir

Terreno calcareo portlandiano e kimmeridgiano.

Storia





Chablis si trova nella parte settentrionale della Borgogna, tra Digione e Parigi. Nonostante l'ampissima superficie coltivata, oggi Chablis produce meno del 5% di quello che la regione produceva un secolo fa. Le rese più basse e il miglioramento delle tecniche viticole hanno reso questo vino un preferito a lungo termine. Louis Latour seleziona le sue uve dai migliori 1er Crus in modo che la qualità sia garantita anno dopo anno.

