



Chablis 2023

Colore giallo pallido nel bicchiere con riflessi verdi. Al naso è floreale con caprifoglio. Al palato, lo Chablis di Louis Latour si distingue per freschezza ed equilibrio, con aromi di pesca bianca. Sul finale troviamo la tipica mineralità.

Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino bianco
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Chablis
Classificazione	AC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	38 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	17173
Adatto a	Carne di vitello, Pollame, Salumi, Frutti di mare, Crostacei



Vinificazione

Vinificazione e affinamento in botti di acciaio a temperatura controllata.

Terroir

Kimmeridgiano e calcare.

Storia

Chablis si trova nella parte settentrionale della Borgogna, a metà strada tra Digione e Parigi. Lo Chablis di Louis Latour è la massima espressione di come può presentarsi un nobile Chardonnay se coltivato su colline dominate da Kimmeridge. I vini sono aromatici, vivaci, con una bella mineralità e un finale croccante.

