DOMAINE

ALAIN MATHIAS CHABLIS 1ER CRU VAU DE VEY CHARDONNAY | 2020

VIN0372-20

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS ROOTS
COLORE	Bianco
ALCOL	13.50

Vinificazione e Affinamento

Chardonnay da una parcella di vecchie vigne situata a Beine, a ovest del villaggio di Chablis. Si tratta di una vigna molto ripida che richiede, per la maggior parte dei lavori, tra cui la vendemmia, interventi manuali e non meccanici. L'esposizione a sud, sud-est ed il suolo tipico dell'area di Chablis conferiscono un grandissimo valore a questo premier cru. Arrivate in cantina, le uve vengono sottoposte ad una lunga e soffice pressatura; successivamente, il mosto viene trasferito in cisterne per caduta, dove passerà 24 ore per la stabilizzazione. La fermentazione avviene per una decina di giorni in botti di rovere per il 50% del volume totale, mentre il restante 50% fermenta in anfora di terracotta. Seguono 12 mesi di affinamento negli stessi contenitori, poi 6 mesi in vasca dopo l'assemblaggio.

Descrizione Vino

Definiti come gli Chardonnay venuti dal freddo, con l'annata 2018 i vini di Chablis si sono potuti mettere in gioco: annata generosa e calda, approcciabile fin da giovane ed eccellente potenziale di invecchiamento (se si riesce a non berle subito!), mantiene sempre le qualità "fresche" degli Chardonnay della zona. Uno Chablis vestito a festa; floreale, nota mandorlata al naso, bocca croccante e minerale. Ritorna la ricchezza del palato, forte dell'equilibrio tra acidità e mineralità. La vostra cantina personale vi ringrazierà (e vi batterete il cinque da soli per aver aspettato).