



JC COURTAULT



Nome: CHABLIS

Annata: 2014

Regione: BOURGOGNE / CHABLIS / LIGNORELLES

Denominazione: AOC CHABLIS

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% CHARDONNAY

Formati: 750 ml.

Coltura: Jean-Claude Courtault acquistò nel 1984 le prime vigne: attualmente la superficie vitata è di 20 ettari ed include alcune singole vigne quali Beauroy e Mont de Milieu (classificate come 1er Cru) e Valmur (classificata come Grand Cru). Il particolare tipo di suolo è denominato “Kimmeridge”: si tratta di una conformazione di roccia calcarea caratterizzata da una forte presenza di fossili marini.

In cantina: fermentazione malolattica completamente svolta e sosta delle bottiglie in cantina ad una temperatura costante di 15 °C.

Caratteristiche: colore giallo intenso, il naso esprime un bouquet punteggiato di frutta a polpa bianca come pesca e susina e spunti di erbe, mentre al palato si distingue per l’appeal generoso ed una spiccata mineralità.

Abbinamenti: si caratterizza per una forte versatilità che lo conduce ad essere ottimo con piatti a base di pesce ed anche con carni bianche.

Servizio: 8-10 °C

B.eVi - Emozioni Oltre Il Gusto Via A. Milani, 23 - 37124 Verona
www.emozionioltreilgusto.com / bevi@emozionioltreilgusto.com
FB: Bevi - Emozioni oltre il gusto / Instagram: [@emozionioltreilgusto](https://www.instagram.com/emozionioltreilgusto)