



---

## DOMAINE COURTAULT MICHELET



Nome: CHABLIS 1° CRU BEAUROY

Annata: 2021

Regione: BOURGOGNE / CHABLIS / LIGNORELLES

Denominazione: AOC CHABLIS 1° CRU

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% CHARDONNAY

Formati: 750 ml

Coltura: Jean-Claude Courtault acquistò nel 1984 le prime vigne; nel 1995 gli ettari diventarono 12. Nel 2021 Stéphanie (figlia di JC) e il marito Vincent hanno fuso i due domaine familiari per una superficie vitata complessiva di 29 ettari che includono alcune singole vigne quali Mont de Milieu (classificata 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: vinificato in tini d'acciaio termo-regolato di piccola capacità, e parzialmente (5%-10% del vino) in botti di rovere di tre anni. Fermentazione alcolica a 18°-20°C e affinamento su fecce fini per 10 mesi dopo la fermentazione malolattica. Un potenziale di invecchiamento di circa 8 anni.

Caratteristiche: colore giallo oro, il naso esprime un bouquet punteggiato di frutti maturi con note vanigliate e al palato si distingue per un bel equilibrio tra potenza e finezza con un finale di mandorla fresca.

Abbinamenti: perfetto per accompagnare piatti a base di pesce, soprattutto ostriche, aragoste ma anche scaloppe a base di pollame e vitello.

Servizio: 8-10 °C