



---

## DOMAINE JEAN CLAUDE COURTAULT



Nome: CHABLIS 1° CRU MONT DE MILIEU

Annata: 2016

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: 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: vinificato in tini d'acciaio termo-regolato di piccola capacità. Fermentazione alcolica a 18°-20°C e affinamento su fecce fini per 10 mesi dopo la fermentazione malolattica. Il vino da invecchiamento per eccellenza 8-10 anni.

Caratteristiche: colore giallo oro, al naso esprime sentori di mandorla e albicocca con note minerali che ricordano la pietra focaia; al palato ha una entrata fresca e minerale di grande eleganza con un finale di pompelmo.

Abbinamenti: perfetto per accompagnare piatti delicati a base di pesce (sogliola o rombo alla mugnaia), ma anche piatti a base di pollame e vitello.

Servizio: 8-10 °C