



JEAN DURUP PÈRE ET FILS – CHATEAU DE MALIGNY



Nome: CHABLIS 1° CRU « L'HOMME MORT »

Annata: 2020

Regione: BOURGOGNE / CHABLIS

Denominazione: AOC CHABLIS 1°CRU L'HOMME MORT

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% CHARDONNAY

Formati: 750 ml

Coltura: il domaine Durup con 18 ettari, è il principale proprietario della denominazione Chablis Premier Cru Fourchaume. :Lo Chablis Premier Cru "L'Homme Mort" è il migliore degli 8 Cru che compongono "La Fourchaume" ed è situato interamente nel villaggio di Maligny.

I pendii sono molto ripidi con un terreno dove il calcare è molto presente. Ne deriva che le caratteristiche principali dei vini, se pur improntati alla rotondità e morbidezza, hanno un carattere minerale piuttosto importante: un grande equilibrio.

Il suolo è calcareo-marnoso con grande quantità di fossili marini (Ostrea Virgula).

L'origine del nome deriva dal ritrovamento di alcuni sarcofagi in un vicino vigneto di epoca romana.

In cantina: la vinificazione a temperatura controllata in tini d'acciaio è fatta secondo criteri tecnologici nel rispetto della tradizione.

L'affinamento avviene nel rispetto della tradizione in acciaio.

Caratteristiche: di colore giallo paglierino limpido, al naso presenta una evidente nota minerale e fruttata. E' morbido ed elegante e di grande struttura tipica dei grandi vini.

Abbinamenti: in perfetto abbinamento con foie gras, carni bianche e pesce.

Servizio: 10-12 °C