



---

## JEAN DURUP PÈRE ET FILS – CHATEAU DE MALIGNY



Nome: CHABLIS « CARRE DE CESAR »

Annata: 2020

Regione: BOURGOGNE / CHABLIS

Denominazione: AOC CHABLIS

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% CHARDONNAY

Formati: 750 ml

Coltura: il domaine Durup ricopre una superficie vitata totale di circa 140 ettari nella denominazione Chablis, ed è il più importante di tutta la denominazione stessa. Una buona metà della produzione si trova nel comune di Maligny, estendendosi anche sui comuni di Villy, Chablis e Beine, su pendii prevalentemente esposti a sud e ovest. L'età media delle vigne è di 30 anni e si trovano sulle migliori coste che circondano la valle del Serein. Il suolo è composto da calcare-marnoso, contenente una grandissima quantità di fossili marini come Ostrea Virgula, una piccola ostrica a forma di virgola. Il nome di Carré de César, deriva da César de Vendôme, signore di Maligny, figlio naturale del re Enrico IV e Gabrielle d'Estrée.

In cantina: dopo decantazione del mosto, la vinificazione a temperatura controllata avviene in tini d'acciaio e/o in fibra di vetro. L'affinamento avviene in acciaio e in vetroresina al fine di preservare al massimo le caratteristiche del vino: struttura e mineralità.

Caratteristiche: di colore giallo paglierino limpido, al naso è evidente la nota minerale. Al palato si esprime la grande struttura ed eleganza di questo vino.

Abbinamenti: perfetto come aperitivo e ottimo in abbinamento a del pesce grigliato e crostacei, in particolare ostriche.

Servizio: 10 °C