



JEAN DURUP PÈRE ET FILS – CHATEAU DE MALIGNY



Nome: CHABLIS GRAND CRU «VAUDESIRS »

Annata: 2018

Regione: BOURGOGNE / CHABLIS

Denominazione: AOC CHABLIS GRAND CRU VAUDESIRS

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.

Lo Chablis Grand Cru Vaudésirs è uno dei più noti Grand Cru di Chablis e si trova all'interno di un grande circo di origine glaciale. È uno dei siti più belli della denominazione situato nella città di Chablis sulla riva destra del fiume "le Serein".

Pare che il suo nome, in francese antico significa "la valle dei desideri", sia ispirato all'alta qualità dei vini prodotti in quei luoghi.

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

In cantina: la vinificazione a temperatura controllata in tini d'acciaio è fatta secondo criteri tecnologici nel rispetto della tradizione, così come l'affinamento, per mantenere il frutto e le caratteristiche tipiche del terroir.

Caratteristiche: di colore giallo paglierino è un vino di grande equilibrio e rotondità, pur mantenendo una mineralità molto specifica tipica di alcuni grandi vini Chablis.

Abbinamenti: si abbina molto bene con qualsiasi preparazione a base di pesce.

Servizio: 10-12 °C