



JEAN DURUP PÈRE ET FILS – CHATEAU DE MALIGNY



Nome: CHABLIS

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.

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 al fine di preservare al massimo le caratteristiche del vino.

Caratteristiche: di colore giallo paglierino limpido, al naso sono nette le espressioni fruttate, in particolare di agrumi, con una bella mineralità. E' fresco e leggero e di bella persistenza. Un vino che spesso si presta a lunghi invecchiamenti.

Abbinamenti: perfetto come aperitivo e ottimo in abbinamento a del pesce grigliato e crostacei crudi o cotti.

Servizio: 10 °C