



Francia

Chablis Millésime de Réserve Regnard



La Maison Régnard è una delle più antiche e prestigiose della Borgogna che si contraddistingue per la qualità dei suoi Cru situati nella zona del Pouilly Fuissé, nell'antico e storico Clos du Pavillon. Tutti i vini di Chablis hanno origine da un solo vitigno: lo Chardonnay, vitigno nobile che in questa zona sviluppa appieno il suo grandissimo potenziale.

Caratteristiche:

Nasce da una curata selezione delle migliori parcelle situate tutte nel comune di Chablis.

Le uve al momento della raccolta sono molto zuccherine e con un'acidità leggermente inferiore alla media.

ESPOSIZIONE: ovest

SUOLO: marna e calcare argilloso con il sottosuolo caratterizzato dalla presenza di fossili.

ETÀ: vigne di 35 anni.

UVE: 100% Chardonnay

Note di degustazione:

Di colore giallo paglierino con riflessi verdi al naso è fruttato ed espressivo con note minerali e di agrumi (limone e pompelmo rosa). Al palato si rivela ampio e morbido per guadagnare corposità e freschezza nel finale.

Allergeni: Contiene solfiti

