



DOMAINE COURTAULT MICHELET



Nome: CHABLIS GRAND CRU VALMUR

Annata: 2018/2020/2021

Regione: BOURGOGNE / CHABLIS / LIGNORELLES

Denominazione: AOC CHABLIS GRAND CRU

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% CHARDONNAY

Formati: 750 ml

Coltura: Jean-Claude Courtault acquistò nel 1984 le prime vigne; nel 1995 gli ettari divennero 12. Nel 2021 Stéphanie (figlia di JC) e il marito Vincent hanno fuso i due domaine familiari per una superficie vitata complessiva di 29 ettari che includono alcune singole vigne quali Mont de Milieu (classificata come 1er Cru) e Valmur (classificata come Grand Cru). Il particolare tipo di suolo è denominato “Kimmeridge”: si tratta di una conformazione di roccia calcarea caratterizzata da una forte presenza di fossili marini.

In cantina: vinificato in tini d'acciaio termo-regolato di piccola capacità. Fermentazione alcolica a 18°-20°C e affinamento su fecce fini per 10 mesi dopo la fermentazione malolattica. Da degustare non prima dei 5 anni, un vino che si esprimerà ai suoi massimi intorno ai 10 anni.

Caratteristiche: colore giallo oro, al naso esprime grande ricchezza aromatica che vira dopo un po' di ossigenazione su sentori floreali; al palato robusto e generoso con note di miele e frutta secca e un finale spiccatamente minerale.

Abbinamenti: un vino destinato ad abbinamenti importanti a base di pesce e, se degustato con qualche anno alle spalle, sarà un valido compagno del foies gras.

Servizio: 8-10 °C