



DOMAINE JEAN CLAUDE COURTAULT



Nome: CHABLIS GRAND CRU BLANCHOT

Annata: 2015

Regione: BOURGOGNE / CHABLIS / LIGNOUELLES

Denominazione: AOC CHABLIS GRAND CRU

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% CHARDONNAY

Formati: 750 ml

Coltura: Jean-Claude Courtault acquistò nel 1984 le prime vigne: attualmente la superficie vitata è di 20 ettari ed include alcune singole vigne quali Beauroy e Mont de Milieu (classificate come 1er Cru) e Valmur e Blanchot (classificate 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.

Caratteristiche: di colore giallo paglierino, al naso si avverte subito la ricchezza aromatica di questo vino, che dopo un po' di ossigenazione tende verso più note floreali. Al palato è un vino di grande complessità che combina delicatamente le note di frutta candita e miele e termina con un superbo finale minerale.

Abbinamenti: ottimo con pesce in salsa o carni bianche ripiene di funghi. La complessa finezza dei suoi aromi predestina questo vino con abbinamenti di alta classe: con aragoste, gamberi e scampi. Se degustato da giovane la sua ricchezza gli permetterà di bene accostarsi al foie gras.

Servizio: 10-12 °C