



DOMAINE COURTAULT MICHELET



Nome: CHABLIS - FUT DE CHENE

Annata: 2018

Regione: BOURGOGNE / CHABLIS / LIGNORELLES

Denominazione: AOC CHABLIS

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: vinificazione in acciaio con conversione malolattica completamente svolta e l'affinamento avviene in botti di rovere da 500L, almeno di secondo passaggio.

Caratteristiche: colore giallo intenso, il naso esprime un bouquet punteggiato di frutta matura a polpa bianca come pesca e susina e spunti di erbe, mentre al palato si distingue per l'appeal generoso, morbido accompagnato da una spiccata mineralità.

Abbinamenti: perfetto come aperitivo e per accompagnare antipasti, soprattutto ostriche.

Servizio: 8-10 °C