



JEAN DURUP PÈRE ET FILS – CHATEAU DE MALIGNY



Nome: CHABLIS 1° CRU « MONTMAINS »

Annata: 2023

Regione: BOURGOGNE / CHABLIS

Denominazione: AOC CHABLIS 1° MONTMAINS

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% CHARDONNAY

Formati: 750 ml

Coltura: il domaine Durup coltiva solo una piccola superficie dei vigneti nel 1° Cru Montmains, situato su una collina di media grandezza, tra Vaillons e alcune parcelle dell'appellazione Chablis.

In origine si chiamava "Mont Moyen", ma con il tempo il nome si è trasformato in Montmains.

Questo climat gode di un'eccellente esposizione a sud e il suo suolo è argillo-calcareo. Si trova nel territorio del comune di Chablis, sulla riva sinistra della valle del Serein.

In cantina: la vinificazione avviene a temperatura controllata in tini d'acciaio è fatta secondo criteri tecnologici nel rispetto della tradizione. L'affinamento avviene nel rispetto della tradizione in acciaio.

Caratteristiche: di colore giallo paglierino, al naso presenta note fruttate e floreali. Di grande struttura è forse quello che presenta caratteristiche più simili a quelle dei grandi vini bianchi della Côte d'Or.

Abbinamenti: Si abbina perfettamente ai formaggi, in particolare formaggi di capra, Coulommiers e Brie. È ideale anche con pesci pregiati cucinati e con la cucina asiatica.

Servizio: 10-12 °C