Chablis L'Humeur du Temps

BIANCO

INFO

Paese: Francia
Regione: Borgogna
Vitigno: Chardonnay
Suolo: Pietroso e calcareo del Kimméridgien
Estensione del vigneto: 1,0 ha
Tipo d'impianto: Guyot doppio
Densità ceppi per ha: 6.000
Età media del vigneto: 25 anni
Produzione media per ha: 30 hl
Vinificazione e affinamento: Pressatura, fermentazione spontanea in pièces e affinamento nelle stesse per 12 mesi.
Solforosa totale: 40 mg/l
Bottiglie prodotte: 3.900

PRODUTTORE

DOMAINE DE MOOR
Alice & Olivier De Moor

PERCHÉ

Lo Chablis L'Humeur du Temps del Domaine de Moor è un vino bianco, tra le migliori espressioni di questi bianchi nordici marcati sempre dai suoli unici di questa zona di origine calcarea del Kimmérgien, che si traducono in finezza, eleganza, freschezza e note marine.

QUANDO

Se siete degli animali estivi, che non appena vedono il sole si trasferiscono in spiaggia dall'alba al tramonto, lo Chablis l'Humeur du Temps è il vino perfetto per voi. Da stappare sotto l'ombrellone dopo l'ultimo bagno della giornata, quando il sole s'abbassa e il vento si alza.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it