

Le Domaine d'Henri

CHABLIS L'HOMME MORT VIEILLES VIGNES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Chablis Premier Cru

Zona produttiva L'appezzamento Homme Mort si trova nella parte settentrionale del Premier Cru di Fourchame

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Argilloso e di natura calcarea.

Vinificazione Vinificato generalmente per 3/4 e 2/3 in vasche di acciaio inox e per l'altra parte in botti da 600 litri, botti da 1800 litri e giare di gres da 1200 litri.

NOTE ORGANOLETTICHE

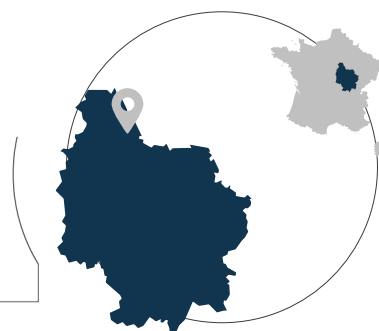
Colore Colore dorato.

Profumo Al naso è affumicato, con ricordi sottobosco.

Sapore La bocca vivace ed equilibrata, allungata da una bella acidità, esprime la nobiltà della denominazione.

Abbinamenti È l'accompagnamento perfetto per un rombo o una bella costoletta di vitello in padella.

Temperatura di servizio 14/15° C



CHABLIS / FRANCIA

Le Domaine
d'Henri



ANNO DI FONDAZIONE | 1781



VITIGNI | CHARDONNAY



ENOLOGO | MICHEL LAROCHE, (enologo) MARGAUX
LAROCHE (enologo), CÉLIA HÉMARD (enotecnico)
DAMIEN DELECHENEAU (consulente tecnico di
Domaine La Grange Tiphaine nella Loire Valley)



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

VISCONTI43

powered by
GRUPPO MEREGALLI