



Domaine Besson

Chablis



Zona:

Chablis – Bourgogne Chablis

Vitigno:

100% Chardonnay

Terreno:

Argillo-calcareo

Superficie:

8 ha

Esposizione:

Sud-est

Vendemmia:

Meccanica per cernita e diraspatura

Vinificazione:

Acciaio termoregolato + 3% in rovere

Gradazione alcolica:

12°

Temperatura di servizio:

8°-10°

Solfiti totali:

74 mg/L



Maison familiare dal 1902, attualmente gestita dai giovani fratelli Camille e Adrien, ambedue enologi, che coltivano le antiche e prestigiose vigne in agricoltura ragionata producendo 100.000 bottiglie l'anno. Sono anche affiliati all'associazione dei *Vignerons Indépendants*.

Colore giallo pallido, limpido, al naso è fresco e fruttato con note spiccate di agrumi, limone e pompelmo e fiori bianchi.

Al palato mantiene le promesse olfattive, con un finale marcato da una leggera mineralità, è sapido e iodato, persistente, fresco e delicato.



Abbinamenti

Da abbinare a piatti di pesce crudo e cotto, perfetto anche come aperitivo.



- Decanter Awards 2016: 86/100
- Tim Atkin Burgundy Special Report 2016: 88/100
- Decanter 2017: 93/100



via garibaldi 42 _ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



**Chicche
di Vino**