



Domaine Besson

Chablis Grand Cru Vaudésir



Zona:

Chablis – Bourgogne Chablis

Vitigno:

100% Chardonnay

Terreno:

Argillo-calcareo

Superficie:

1,43 ha

Esposizione:

Sud

Vendemmia:

Manuale

Vinificazione:

Acciaio termoregolato + 8% in rovere

Gradazione alcolica:

12,5°

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 con riflessi dorati, limpido, al naso è complesso, armonioso con sentori di fiori bianchi, acacia e figlio e note burrose, date dall'affinamento di una parte in rovere per 18 mesi, e minerali.

Al palato è morbido e fine, con grande equilibrio tra la mineralità e le note burrose.

Abbinamenti

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



- Robert Parker 2015: 89/100
- Decanter World Women Awards 2015: 91/100
- Concours Générale Agricole Paris 2017: **Oro**
- Robert Parker 2017: 91/100
- Wine Enthusiast 2018: 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**