



Domaine Besson

Chablis Premier Cru Montmains



Zona:	Chablis – Bourgogne Chablis
Vitigno:	100% Chardonnay
Terreno:	Argillo-calcareo
Superficie:	5,24 ha
Esposizione:	Sud-est
Vendemmia:	Manuale
Vinificazione:	Acciaio termoregolato + 5% 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, 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 potente.

Abbinamenti

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



- *Concours Générale Agricole Paris 2015: Argento*
- *Decanter World Women Awards 2015: 91/100*
- *Concours Générale Agricole Paris 2017: Argento*



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**