



Francia

Chablis 'Saint Pierre' Albert Pic



Lo Chablis "Saint Pierre" è uno Chardonnay caratterizzato da una profonda vena minerale e da un finale che presenta delle piacevolissime note di brioches. Di media intensità e struttura, ci regala un sorso di bella freschezza e intensità, con un bouquet di frutti esotici che garantiscono morbidezza ed eleganza.

Il "Saint Pierre" Chablis è ottenuto da uve vendemmiate esclusivamente a mano e attentamente selezionate sia in vigna che in cantina. I grappoli portati in cantina vengono diraspati, pigiati e pressati dolcemente per separare la polpa dalle bucce. A questo punto, la precisa volontà della cantina di caratterizzare i suoi prodotti esaltando quello che è il territorio, porta alla scelta di far svolgere la fermentazione alcolica a questo Chablis solamente in contenitori neutri di acciaio o cemento, così come il successivo affinamento, per non perdere la sua vibrante freschezza, quasi nervosa.

Lo Chablis "Saint Pierre" di Albert Pic si presenta alla vista di un colore giallo paglierino molto luminoso. Al naso compaiono aromi di frutta fresca, tra cui la pesca bianca e la mela verde, di frutta esotica, note floreali e citriche per poi aprirsi verso sentori iodati e verso note di pan brioche. In bocca è piacevole e di buona struttura, con un corpo ben equilibrato con la grande freschezza che caratterizza il finale di sorso.

Colore: Giallo paglierino luminoso e brillante

Profumo: Note di frutti tropicali, con un finale di delicati sentori di brioches

Gusto: Di media intensità e struttura, con una sostenuta vena minerale e una bellissima freschezza e intensità sul finale

Denominazione: Chablis AOC

Vitigni: Chardonnay 100%

Regione: Borgogna (Francia)

Gradazione alcolica: 12.5%

Affinamento: Alcuni mesi sulle fecce fini in acciaio

Allergeni: Contiene solfiti

