

PETIT CHABLIS

Azienda	Yannick Cadiou
Regione	Chablis - Borgogna
Denominazione	Petit Chablis AOC
Tipologia	Bianco fermo
Annata	2019
Formato	0,75L
Uvaggio	100% Chardonnay
Produzione annua	3000 bottiglie
Vinificazione	Vendemia manuale, lieviti indigeni, maturazione su fecce fini per 10 mesi in acciaio
Gradazione	12,50% in volume
Colore	Giallo verdolino con riflessi dorati
Profumo	Limone fresco, aroma di conchiglia
Sapore	Limone, pompelmo, scorza di limone, mineralità di pietra focaia Sapido, freschissimo, acidità tesa caratteristica del territorio.
Temperatura di servizio	10 a 11 °C
Abbinamento	Bellissimo vino da aperitivo, pesci affumicati, frutti di mare, formaggi di capra
Potenziale di invecchiamento	2 / 3 anni
Note	Un vigneto di 23 anni impiantato su un altopiano argilloso calcareo molto ciottoloso. Un ambiente che consente ai vini di assorbire i minerali del suolo che li conferiscono la tipicità dei grandi vini bianchi.

CHABLIS

Azienda	Yannick Cadiou
Regione	Chablis - Borgogna
Denominazione	Chablis AOC
Tipologia	Bianco fermo
Annata	2018
Formato	0,75L
Uvaggio	100% Chardonnay
Produzione annua	7000 bottiglie
Vinificazione	Vendemia manuale, lieviti indigeni, maturazione su fecce fini per 18 mesi in acciaio
Gradazione	12,50% in volume
Colore	Giallo paglierino
Profumo	Agrumi, note di nocciole e vaniglia
Sapore	kumquat, scorza di limone, limone candito, fiori bianchi. Salinità, acidità tesa e molto rinfrescante.
Temperatura di servizio	11 a 14 °C secondo la pietanza
Abbinamento	Aperitivo, pesci, aragosta, astice, gamberoni, vitello tonnato, spaghetti vongole e bottarga, formaggi grassi.
Potenziale di invecchiamento	5 / 7 anni
Note	Selezione di Chardonnay originanti dalle più antiche piante che hanno modellato il vigneto di Chablis. Là, la selezione dei ceppi è stata molto accurata per trasmettere la singolarità ancestrale degli antichi chardonnay di Chablis

CHABLIS “LA CÔTE D’OR”

Azienda	Yannick Cadiou
Regione	Chablis - Borgogna
Denominazione	Chablis “La Côte d’Or” AOC
Tipologia	Bianco fermo
Annata	2019
Formato	0,75L
Uvaggio	100% Chardonnay
Produzione annua	2000 bottiglie
Vinificazione	Vendemia manuale, lieviti indigeni, maturazione su fecce fini per 16 a 18 mesi in botti di rovere
Gradazione	12,50% in volume
Colore	Giallo paglierino intenso
Profumo	Lemon curd, mandarino maturo, burro leggerissimo, vanigliato, mandorle tostate
Sapore	Agrumi, mandarino maturo, scorza di limone, vaniglia e note tostate Elegante acidità, carnoso, bocca lunghissima.
Temperatura di servizio	11 a 14 °C secondo la pietanza
Abbinamento	Aperitivo, pesce grasso (salmone, tonno, ecc.), crostacei, maiale e altre carni bianche, formaggi dolci e a pasta molle.
Potenziale di invecchiamento	10 anni
Note	Chablis «La Côte d’Or» dal nome dell’apezzamento che significa “Poggio soleggiato”, su un terreno di grandissima purezza kimmeridgiana. La vite entra nel suo ventennio, un’età matura che consente di produrre in modo equilibrato.