

Azienda	Yannick Cadiou
Regione	Chablis - Borgogna
Denominazione	Petit Chablis AOC
Tipologia	Bianco fermo
Annata	2020
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 Invecchiamento potenziale	Bellissimo vino da aperitivo, pesci affumicati, frutti di mare, formaggi di capra
Invecchiamento potenziale	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.

Azienda	Yannick Cadiou
Regione	Chablis - Borgogna
Denominazione	Chablis AOC
Tipologia	Bianco fermo
Annata	2019
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 Invecchiamento potenziale	Aperitivo, pesci, aragosta, astice, gamberoni, vitello tonnato, spaghetti vongole e bottarga, formaggi grassi.
Invecchiamento potenziale	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