

<b>Azienda</b>	Yannick Cadiou
<b>Regione</b>	Chablis - Borgogna
<b>Denominazione</b>	Chablis AOC
<b>Tipologia</b>	Bianco fermo
<b>Annata</b>	2020
<b>Formato</b>	0,75L
<b>Uvaggio</b>	100% Chardonnay
<b>Vinificazione</b>	Vendemia manuale, lieviti indigeni, maturazione su fecce fini per 18 mesi in acciaio
<b>Produzione annua</b>	7000 bottiglie
<b>Gradazione</b>	12,50% in volume
<b>Colore</b>	Giallo paglierino
<b>Profumo</b>	Fresco e agrumato. Grande complessità aromatica. Frutta fresca, limoni canditi, fiori bianchi, nocciole, note minerali e di calce.
<b>Sapore</b>	kumquat, scorza di limone, limone candito, fiori bianchi, pera e delicate note mielose. Grande sapidità, acidità tesa e molto rinfrescante.
<b>Temperatura di servizio</b>	10 a 12 °C secondo la pietanza
<b>Abbinamento Invecchiamento potenziale</b>	Aperitivo, pesci, aragosta, astice, gamberoni, vitello tonnato, spaghetti vongole e bottarga, formaggi grassi.
<b>Invecchiamento potenziale</b>	5 / 7 anni
<b>Note</b>	<b>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</b>