



# Chablis

Compreso tra la parte meridionale dei vigneti della Champagne (l'Aube), e i vigneti nord della Borgogna (Côte de Nuits), il comune di Chablis rappresenta l'immagine stessa di un cépage, lo chardonnay, che qui ha trovato una delle sue massime espressioni. La classificazione in 4 livelli: Petit Chablis, Chablis, Premier Cru, Grand Cru, solo in parte riesce ad esprimere la complessità di un terroir tra i più sfaccettati che il mondo vinicolo conosca.

Freschi, minerali ed avvolgenti da giovani, questi vini grazie all'invecchiamento possono trasformarsi in emblemi dell'enologia, dimostrando che anche i grandi bianchi possono rivaleggiare nel tempo con i loro cugini a bacca rossa.



## Domaine Besson

### Chablis

Proprietario di un patrimonio vitivinicolo eccezionale situato nel cuore di Chablis, il Domaine Besson, alla quarta generazione, riesce ad esprimere e trasmettere nei suoi vini tutta la purezza e la sensibilità di questo terroir unico. 21 gli ettari di proprietà. Coltivazione secondo il disciplinare biologico, tecniche di vinificazione tradizionali, rispetto dell'ambiente ed affinamento del vino solo in acciaio per ritrovare tutto lo spirito e la pura essenza dei grandi vini di Chablis.



### Chablis AOC

100% chardonnay

Eleganza è il termine più appropriato per qualificare questa cuvée più volte premiata con il "coup de coeur" dalla Guide Hachette. Area vitata di 7,95 ettari. Suolo argillo - calcareo. Fermentazione in cuve acciaio termoregolate tra 19-21° C e 3% in fusti di rovere per 8 mesi. Affinamento in cuve acciaio per 12 mesi. Di colore giallo paglierino brillante al naso si presenta fresco, agli aromi di agrumi e fiori bianchi. Elegante al palato, ricco e morbido all'attacco, più vivo e teso nella sua evoluzione. Il finale è puro, salino e interminabile.



### Mont de Milieu 1<sup>er</sup> Cru

100% chardonnay

Area vitata di 1 ettaro. Suolo argillo - calcareo. Fermentazione in cuve acciaio termoregolate tra 19-21° C e 5% in fusti di rovere. Affinamento in cuve acciaio ed una parte in botte (8 mesi), per la durata di 18 mesi. Si presenta al naso con un bouquet armonico e seducente fatto di note fiorite, agrumi ed una vivace nota minerale. Molto incisivo e di corpo ma al contempo ben bilanciato dalla freschezza e, ancora una volta, dalla moderata nota sapida. Il finale è lungo e persistente.



### Montmains 1<sup>er</sup> Cru

100% chardonnay

Area vitata di 5,24 ettari. Suolo argilloso e molto calcareo. Fermentazione in cuve acciaio termoregolate tra 19-21° C e 5% in fusti di rovere. Affinamento in cuve acciaio ed una parte in botte (8 mesi), per la durata di 12/18 mesi. Color paglierino brillante, sorprende l'olfatto per le intense note minerali di pietra focaia cui seguono sentori floreali complessi. Al palato è in piena corrispondenza, morbido e fresco, con lunghissimo finale dai rimandi fruttati, minerali e iodati.



### Vaudésir Grand Cru

100% chardonnay

Area vitata di 1,43 ettari. Suolo argillo - calcareo e fossile di piccole ostriche a virgola. Fermentazione in cuve acciaio termoregolate tra 19-21° C e 8% in fusti di rovere (12 mesi). Affinamento in cuve acciaio ed una parte in botte, per la durata di 18 mesi. Di colore giallo paglierino brillante al naso si presenta complesso tra note armoniose di fiori bianchi, note burrose e minerali. Il palato corrisponde al naso, minerale e burroso in un perfetto equilibrio. Grande struttura e un lungo finale.

