



CHABLIS GRAND RÉGNARD

LA MAISON

La Maison Régnaud è una delle più antiche e prestigiose della Borgogna che si contraddistingue per la qualità dei suoi Cru situati nella zona del Pouilly Fuissé, nell' antico e storico Clos du Pavillon. Tutti i vini di Chablis hanno origine da un solo vitigno: lo Chardonnay, vitigno nobile che in questa zona sviluppa appieno il suo grandissimo potenziale.



CARATTERISTICHE

Si tratta di una bottiglia che si rifà alle antiche bottiglie del XVII secolo. Il Grand Régnaud viene prodotto ogni anno, in quantità limitata, da una selezione dei migliori Cru per esaltare al meglio le caratteristiche della zona utilizzando solamente la prima spremitura ed il "jus de goutte".

ESPOSIZIONE: ovest

SUOLO: marna e calcare argilloso con il sottosuolo caratterizzato dalla presenza di fossili.

ETÀ: vigne di 35 anni.

UVE: 100% Chardonnay



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino carico con riflessi luminosi e brillanti. Troviamo al naso profumi intensi di frutti tropicali, albicocca e mela renetta. Al palato è un vino pieno e di grande intensità in cui le note minerali e la freschezza fanno bella mostra di sé, confermano le grandi e tipiche caratteristiche dei migliori Chablis.

