

PIC 1ER 2012 254ÈME MILLÉSIME



Creada en 1985, la cuvée Pic 1er refleja, a través del arte de la mezcla, las muchas facetas de los terroirs de Chablis. Como un compositor escribe una sinfonía con varios instrumentos, el maître de chai mezcla diferentes vinos para crear uno nuevo, muy por encima de la suma de los que lo componen.

Producido solamente en grandes añadas, desde la selección y la mezcla de los mejores Premiers Crus, Pic 1er madura lentamente en las bodegas para ganar la complejidad que solo los grandes vinos de Chablis pueden ofrecer. Pic 1er se presenta en una botella muy antigua de la casa Albert Pic.

La denominación Chablis 1er cru reúne una selección de los mejores terruños de los Premier Crus de Chablis: Fourchaume, Montée de Tonnerre, Mont de Milieu, Montmains ...



Añada:	2005
Productor:	Régard
Denominación:	Appellation Chablis 1er Cru Contrôlée
Origen:	Francia / Bourgogne / Chablis
Clasificación:	Premier Cru
Graduación:	13 °
Presentación:	75 cl.
Variedades:	Chardonnay 100%
Vendimia:	Manual
Fermentación:	Lentas fermentaciones alcohólicas y malolácticas en tanques de acero inoxidable termorregulados a 18°C.
Crianza:	Envejecimiento en lías finas durante 8 meses. Aclaración con cola de pescado antes de embotellar. Envejecimiento durante al menos tres años en las bodegas.
Tipo de barrica:	Roble francés
Temperatura de servicio:	8-10°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Blanco

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con ribete brillante. Nariz pura y muy fina que revela elegantes notas de flores blancas (retama), minerales (ostras) y sutiles toques de miel de acacia. Buen ataque amplio, fino y voluptuoso. En boca es sedoso, perfectamente equilibrado y tiene una frescura bien recubierta. Un vino puro, expresivo y de gran casta.