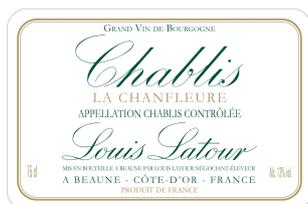


CHABLIS "LA CHANFLEURE"



La Chanfleure es una palabra antigua utilizada como sinónimo de "tête-vin", en realidad es la pipeta utilizada por los bodegueros para tomar un poco de vino de la bodega para probarlo durante la vinificación. Se eligió vincular el término "La Chanfleure" con algunos de los vinos de la bodega para asignarles un elemento de reconocimiento adicional.

Chablis es una isleta aislado de viñedos en la parte norte de la Borgoña vitivinícola. El Chablis "La Chanfleure" de Maison Louis Latour es la máxima expresión de lo que la uva Chardonnay es capaz de hacer en las famosas laderas calcáreas kimmeridgianas de la región.

Productor:	Louis Latour
Denominación:	A.C. Chablis
Origen:	Francia / Borgoña / Chablis
Graduación:	13°
Varietades:	Chardonnay 100%
Edad del viñedo:	30 años
Suelo:	Piedra caliza de los periodos kimmeridgiano y portlandiano
Rendimiento por hectárea:	45 hl/ha
Vendimia:	Mecánica
Fermentación:	Tradicional en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada y con fermentación maloláctica completa
Crianza:	8-10 meses en cubas de acero inoxidable
Temperatura de servicio:	10-12°C
Potencial de guarda:	2-3 años
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Blanco

MARIDAJE

Pescado, marisco, charcutería

NOTAS DE CATA

Chablis El Chanfleure tiene un bonito tono dorado pálido brillante. La nariz es floral y es fresco en paladar con agradables notas cítricas. Bella mineralidad al final.