

CHABLIS "SAINT PIERRE"



El viñedo de Chablis es realmente uno de los más antiguos de Francia; antes de los romanos, los celtas ya cultivaban la viña en Chablis.

En 1865 la filoxera devastó toda la Francia vitícola y tardaron más de un siglo en recuperarla. No fue hasta el 1946, después de dos guerras mundiales, cuando se reemprendió su reestructuración por parte de 42 familias de viticultores de Chablis.

Productor:	Régnaud
Denominación:	Appellation Chablis Contrôlée
Origen:	Francia / Bourgogne / Chablis
Graduación:	12,5 °
Presentación:	75 cl.
Varietades:	Chardonnay 100%
Superficie del viñedo:	3.500 ha
Suelo:	Kimmerdegiano
Vendimia:	Manual
Fermentación:	Alcohólica y maloláctica en cubas de acero inoxidable a temperatura regulada.
Temperatura de servicio:	8-10°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Blanco

NOTAS DE CATA

De color amarillo pajizo brillante con reflejos verdes. Nariz intensa, fresca y elegante de manzana, pera, mantequilla y finas notas minerales. En boca tiene una magnífica estructura y equilibrio entre fruta y acidez, con un recorrido aterciopelado y con un final intenso, fresco y mineral. Un magnífico vino redondo y elegante.