

Roy-Prevostat

Francia - Borgogna Chablis - Chablis



ROY-PREVOSTAT & Fils



Proprietà / Fondatori Daniel-Etienne Defaix / Famille Veuve

Roy e Famille Veuve Prevostat

Inizio Attività 1902

Vitivinicultura Lotta integrata

Ettari 15

Bottiglie prodotte 75.000

CHABIS VIELLES VIGNES

100% Chardonnay

Zona di produzione: Chablis

Terreno: marna, argillo calcareo

Vendemmia: manuale

Vinificazione: 3 ore di pressatura lenta, separando i mosti e tenendo solo quelli di prima qualità, 18 ore di decantazione statica, 3 settimane di fermentazione alcolica con lieviti indigeni a bassa temperatura (18°), fermentazione malolattica sistematica per evitare qualsiasi rischio di rifermentazione in bottiglia

Affinamento: bâtonnage ogni mese per 18 mesi consecutivi, per rimettere in sospensione i lieviti, senza aggiunta di anidride solforosa, poi dai 6 a 12 mesi in bottiglia

Colore: .

Profumo: .

Sapore: .

Grado Alcolico: 13% vol

La tenuta nasce dall'alleanza di due antiche famiglie di Chablis, che all'inizio del XX secolo hanno unito le forze per creare il Domaine Roy-Prevostat. Oggi di proprietà di Daniel-Etienne Defaix, tra i più rappresentativi produttori di Chablis, il Domaine si estende su una superficie di circa 15 ettari su suoli tipici di tipo "kimméridgien" del giurassico superiore, una marna argillo-calcareo con numerosi fossili marini. I terreni, selezionati dai monaci di Pontigny in luoghi esposti a sud-est, beneficiano dei primi raggi di sole del mattino, caratteristica molto importante per prevenire le gelate primaverili. Il vigneto viene lavorato in lotta integrata, attraverso una cura estrema per mantenere le vigne ordinate e sane. La particolarità dei vini del Domaine sono gli affinamenti "sur lie" di lunga durata: gli Chablis Vieilles Vignes restano a contatto con i lieviti fini per 2 anni, i Premiers Crus e i Grands Crus fino a 6 anni, i quali si annoverano tra i più grandi Chablis da collezione.