

Roy-Prevostat

Francia - Borgogna Chablis - Chablis



CHABLIS 1ER CRU COTE DE LECHET

100% Chardonnay

Zona di produzione: Chablis

Terreno: marna argillo-calcareo, su un pendio ripido esposto a sud-est

Vendemmia: manuale

Vinificazione: pressatura lenta, separando i mosti e tenendo solo quelli di prima qualità, fermentazione con lieviti naturali a 18°C per 3 settimane, fermentazione malolattica completata

Affinamento: per 18 mesi durante i quali viene effettuato il batonnage

Colore: giallo paglierino

Profumo: delicatamente floreale, con note di litchi e pesca gialla

Sapore: rotondo, pieno e delicato, equilibrato, con il fruttato ben sostenuto da una mineralità pervasiva

Grado Alcolico: 13% vol

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

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.