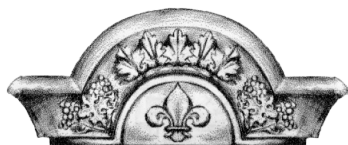


# Roy-Prevostat

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

## 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

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 oltre 6 anni, i quali si annoverano tra i più grandi Chablis da collezione.