CUZZIOLGRANDIVINI

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 LES LYS

100% Chardonnay

Zona di produzione: Chablis
Terreno: marna, argillo calcareo
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: sui lieviti per 18 mesi
Colore: giallo paglierino
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-calcarea 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 Vielles 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.