

CHABLIS BLANCO

AOC BARTON &
GUESTIER



VARIEDAD

Chardonnay 100%



ELABORACIÓN

En el viñedo situado en el norte de Borgoña, cerca de Auxerre, en el departamento de Yonne, con suelo caliza y manga cubierta de guijarros, se produce el Chablis Blanco.

La vinificación se produce mediante el prensado de las uvas antes del desfangado para obtener una turbidez suficiente y la crianza sobre lías finas en cubas con oxidación controlada.



CRIANZA

Vino del año



NOTA DE CATA

Color amarillo pálido luminoso. Aromático en nariz, combina agradables aromas a pera y albaricoque con delicadas notas minerales. Vivo y amplio en boca, con una buena mineralidad final.