MÖVENPICK
VINI

Chablis Forêt

1er Cru AOP, Domaine Vocoret & Fils

Premier Cru con una delicata tensione

Descrizione:
Con il suo Chablis Premier Cru, il Domaine Vocoret & Fils esprime in modo impressionante l'eleganza e la precisione di una delle denominazioni di origine più rinomate della Borgogna. La combinazione di un terroir di prim'ordine, una vinificazione accurata e un uso discreto del legno conferisce al vino ulteriore complessità, senza però mascherarne la freschezza caratteristica. Delicate note agrumate, frutta gialla matura e sottili sentori esotici si fondono con una vivace mineralità e una consistenza cremosa. Con un po' di ossigenazione, il vino acquista progressivamente espressività e profondità, mentre l'acidità, perfettamente integrata, garantisce eleganza e precisione fino al finale lungo e vibrante. Un Premier Cru di grande espressività, particolarmente indicato per accompagnare pesce, crostacei o un risotto cremoso.
Profilo aromatico:
La classificazione dei Premier Cru di Chablis comprende 40 vigneti, ma solo 17 di questi sono considerati particolarmente importanti. Tra i migliori vigneti figura all'unanimità Forêts. Questo vigneto d'eccezione è noto per la sua nota minerale e salina e per i tipici aromi di pesche mature, mele e agrumi. Il vino presenta inoltre una maggiore concentrazione, una certa cremosità e una delicata freschezza iodata, completata dalla tipica nota speziata del terroir. Il suo carattere succoso e la pienezza al palato derivano in parte dalle botti di rovere in cui è stato affinato. Uno Chablis di alta classe con potenziale di invecchiamento e un finale lungo.
Abbinamenti:
Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.
Temperatura:
Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine:	Francia
Denominazione:	Chablis
Produttore:	Domaine Vocoret & Fils
Produzione:	8 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5%
Maturità di degustazione:	adatto fino al 2035
Uva:	100% Chardonnay
Numero articolo:	1458524

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Chablis Forêt

1er Cru AOP
Domaine Vocoret & Fils

Paese di origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Uva:	100% Chardonnay
Maturità di degustazione:	da bere fino al 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	8 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	12.5%
Temperatura:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch