

Variedades

100% Chardonnay

Origen

Francia, Borgoña, Chablis, Vaudésir

Suelo

alternancia de capas calcáreas muy compactas y de tiernas
marnas arcillosas con organismos marinos fosilizados del
Kimmeridgiano

Vinificación

entrada por gravedad de los racimos en la prensa neumática,
fermentación alcohólica parte en depósitos de acero inoxidable
y parte en barrica, con control de temperatura, maloláctica
espontánea

Crianza

10 meses en barrica, ensamblaje

Características

Blanco, Tradicional, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

Alcohol: 12,8 %, Ph: 3,34, SO2: 86, Azúcar residual: 1,3 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€



DROIN CHABLIS GRAND CRU VAUDÉSIR

JEAN-PAUL & BENOIT DROIN, Chablis

2025 11005 75 CL

2024 11005 75 CL

Sigue siendo el vino más delicado y elegante.

*En nariz es muy abierto, con notas de
avellana y almendra tostada. El ataque es
generalmente suave y sabroso, con cierta
opulencia en los años más cálidos. Es un vino
muy fino y etéreo, sostenido por una fina
acidez. Con la edad, su mineralidad se
expresa a través de notas de tiza y pedernal,
con un ligero final salino y yodado. La
delicadeza y pureza del Vaudésir lo
convierten en un maridaje perfecto con
vieiras o pescados finos como el rape o el
rodaballo.*