

Variedades

100 % Chardonnay

Origen

Francia, Borgoña, Chablis, Grand Cru Grenouilles

Suelo

kimmeridgiense y marga caliza, orientación sur y suroeste

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, fermentación
maloláctica

Crianza

10 meses en barrica, ensamblaje

Características

Blanco, Tradicional, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€



DROIN CHABLIS GRAND CRU GRENOUILLES

JEAN-PAUL & BENOÎT DROIN, Chablis

2025 11004 75 CL

2023 11004 75 CL

Este es todavía un vino muy abierto. Su exposición al sol le confiere una madurez muy fina. La mineralidad es a menudo más discreta, dando paso a aromas de fruta amarilla (albaricoque, membrillo). El suelo arcilloso aporta profundidad y longitud. El paladar es siempre más redondo que tenso, con notas de fruta madura. Con el tiempo, el vino se vuelve más fresco, pero siempre conserva un estilo muy abierto y goloso.

Producción : 3000 botellas