RÉGNARD
fondé en 1860

CHABLIS GRAND CRU TÊTE DE CUVÉE 2008

La Maison

Rientra tra le realtà vitivinicole più antiche e più prestigiose di tutta la Borgogna francese. Fondata nel 1860 da Zéphir Régnard, la produzione si sviluppa nella zona del Pouilly Fuissé, nello storico Clos du Pavillon dove son situate le cantine risalenti al 1755. Dal 1984 la Maison ha subito importanti lavori di ristrutturazione (in vigna e nel castello) grazie al cambio di proprietà e quindi per volontà del Baron Patrick De Ladoucette.

Caratteristiche

Questa cuvée è un nuovo concetto di Chablis che riprende l'antica filosofia produttiva prima della Seconda Guerra Mondiale della Casa Régnard. Viene prodotta solo nelle annate migliori con uve provenienti dai 7 Grand Cru tra cui Les Clos e Valmur (sito in una valletta, è il più raffinato ed elegante dei Grands Crus).

Suolo: calcareo - marnoso

Uve: 100% Chardonnay

Note di Degustazione

Un vino complesso dal color giallo paglierino con riflessi verdi e brillanti. Al naso è complesso con sentori intensi di frutta bianca e secca (mandorle e noci), di spezia (vaniglia) e di miele. Al palato si presenta con un gusto ricco e grasso che richiama aromi speziati offrendo un finale che si esalta per la sua vivace e piacevole freschezza.