



**CHARLY NICOLLE** es enólogo de profesión y de pasión; Aprendió de su padre, llevando a cabo las labores más sencillas y las más exigentes. Ahora elabora sus propios vinos que con orgullo firma con su nombre.

También es viticultor y cuida sus viñedos como si de sus propios hijos se tratase; El año es largo en el campo, labrando, tirando de azada, podando con cuidado,

en Junio el viñedo despierta y Charly cuenta los 100 días que quedan para la vendimia, el verano pasa tranquilo y llega el momento de recoger el resultado de tanto cuidado y esfuerzo.

**Es su origen, aquí nació y creció rodeado de familia y de viñedos.**

Fleys es la localidad donde se encuentra la bodega y donde la familia vive en la casa que perteneció a su tatarabuelo; Un pueblito de 180 habitantes en el corazón de Chablis y rodeados de viñedos.



**Sus vinos** son limpios, francos, radiantes en destellos dorados; Sabores puros de acacia y notas cítricas que buscan el perfecto equilibrio, esa maravillosa tensión que nos transporta a Chablis.



[almudena@vining.es](mailto:almudena@vining.es) // Tel. 626.518.180



## CHARLY NICOLLE CHABLIS

### *Per Aspera*

Denominación: AOC Chablis

Zona: Borgoña, Francia

Variedad: Chardonnay

**Viñedos:** 16 Hectáreas en las localidades de Chablis, Fleys, Beru y Chichée en suelos calizos y arcillosos con base kimmeridgiano y con edad media del viñedo de 35 años.

**Elaboración:** Periodo de fermentación de aproximadamente 25 días con levaduras naturales y temperatura controlada entre 16 y 18°C; Fermentación maloláctica.

El vino permanece en contacto con sus lías durante 12 meses.

#### Notas de cata:

Un color dorado brillante y limpiísimo con ligeros destellos verdosos.

Exuberantes perfumes de flores de verano y fruta con notas minerales y salinas que nos recuerdan a ostras y conchas; El auténtico carácter y estilo de Chablis.

Alc/Vol: 12.5 %

Acidez: 4 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

Azúcar residual: 0,50 g/l

Temperatura ideal de servicio: 12°C

Capacidad de envejecimiento: de 3 a 5 años



# VINING

almudena@vining.es // Tel. 626.518.180



**CHARLY NICOLLE CHABLIS**  
**1er Cru Les Fourneaux VV**

Denominación: AOC Chablis Premier Cru

Zona: Borgoña, Francia

Variedad: Chardonnay

**Viñedos:**

Esta parcela se encuentra en la zona llamada "Morein, la Cote and Pregirot" en la localidad de Fleys; Son 6 hectáreas con una producción de 50 hectolitros/hectárea y con suelo arcilloso calcáreo con base Kimmeridgiano; Para esta pequeña producción se han seleccionado las vides con edad entre 50 y 60 años.

**Elaboración:**

Fermentación durante 25 días con levaduras naturales y temperatura controlada entre 16 y 18 grados; Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable de diferentes medidas (desde 25 a 100 hectolitros); Maduración sobre lías durante 12 meses.

**Notas de cata:**

Precioso color pajizo con una nariz muy expresiva llena de flores, almendras y miel además de una rica fruta madura; En boca es amplio y con carácter, buen equilibrio y magnífica expresión de terroir.

Alc/Vol: 12.5 %

Acidez: 4,3 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

Azúcar residual: 0,40 g/l

Temperatura ideal de servicio: 12°C

Capacidad de envejecimiento: de 5 a 8 años

Temperatura de servicio: 12°C



## CHARLY NICOLLE CHABLIS *1er Cru Mont de Milieu*

Denominación: AOC Chablis Premier Cru  
Zona: Borgoña, Francia  
Variedad: Chardonnay

### **Viñedos:**

2Has en Fleys de edad media 50 años y con producción de 50HI/Ha.  
Suelos de arcilla y caliza en terrenos Kimmeridiganos.  
Densidad de plantación: 8,300 cepas por hectárea.

### **Elaboración:**

Fermentación durante 30 días con sus lías a temperatura controlada entre 16 y 18 grados; Fermentación maloláctica y bacterias naturales.

El vino permanece en contacto con sus lías, en depósitos de acero inoxidable durante 12 meses previos al embotellado.

**Notas de cata:** Precioso tono amarillo pajizo con vivos reflejos brillantes; Aromas limpios que llenan los sentidos, notas florales de acacia y el carácter del suelo están muy presentes. Un vino con carácter en boca, el terroir de Mont de Milieu se muestra a todos los niveles: mineral e intenso y con una potente fruta madura.

Alc/Vol: 12.8 %  
Acidez: 4 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>  
Azúcar residual: 0,40 g/l  
Temperatura ideal de servicio: 12°C  
Capacidad de envejecimiento: de 7 a 10 años.



**VINING**

almudena@vining.es // Tel. 626.518.180