

Domaine Gouffier

Rully 1er Cru La Fosse Chardonnay | 2018
VIN0099-18

Scheda tecnica

CATEGORIA	LAST BOXES
ELEMENTO PRIMO	CHARDONNAY
COLORE	Bianco
PECULIARITÀ	Varietà autoctona
ALCOL	13.50



Vinificazione e Affinamento

Le vigne di Chardonnay crescono in questo caso su suoli marnosi, vendendo coltivate in un regime di sostenibilità utilizzando solo prodotti organici. Dopo la vendemmia manuale, il mosto viene vinificato e affinato per 12 mesi in barrique per il 40% nuove, in modo da dare complessità e ricchezza al vino. Svolge la fermentazione malolattica.

Descrizione vino

Un vino con un buon potenziale di invecchiamento, che si distingue per una complessità fascinosa fatta di fiori bianchi, frutta secca con nuances vanigliate e spezie. Setoso al palato che riveste con eleganza.

