

LA SOUFRANDIÈRE SAINT VERAN CUVEE LA COOMBE DES ROCHES CHARDONNAY | 2023

Scheda tecnica

CATEGORIA WINE IS ROOTS

COLORE Bianco

PECULIARITÀ Varietà autoctona,

Certificazione Biologica

ALCOL 13.50 TAPPO Sughero

Vinificazione e Affinamento

Una parcella di 1,5 ettari, acquisita nel 2016, sotto la rocca di Vergisson, con suoli di marne e argilla ideali per la maturazione dello Chardonnay. Vedemmia a mano, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, fermentazione malolattica e affinamento in acciaio con una piccola quota in legno.

Descrizione Vino

Elegante e strutturato, grazie al terreno più freddo guadagna armonia e una compostezza intriganti, perché mosse al contempo da una freschezza vibrante. Alla frutta e agrumi, con note floreali e minerali che emergono al naso corrisponde un palato rotondo, avvolgente ma affilato su una solida dorsale acido sapida. Aprire la bottiglia al riparo da occhi indiscreti, voltarsi e scappare a gambe levate.



