Domaine la Soufrandière

Pouilly Fuisse' Climat En Chatenay Chardonay | 2018

VIN0104-18



Scheda tecnica

PAESE	**Francia**
ELEMENTO PRIMO	**CHARDONNAY**
COLORE	**Bianco**
PECULIARITÀ	**Varietà autoctona, Certificazione Biologica, Certificazione Biodinamica**
ALCOL	**12.50**

Vinificazione e Affinamento

Ai piedi della rocca di Vergisson, rivolta ad est, questa vigna di Chardonnay di 55 anni, che cresce su un terreno con pendenze vertignose e suoli di origine giurassica, produce uve concentrate ed equilibrate. La vinificazione, naturale, con fermentazione spontanea, malolattica e affinamento di 17 mesi in acciaio ed inox, mantiene intatte queste raffinate caratterisiche.

Descrizione Vino

Inconfondibile donata dai suoli di calcare rosso di origine giurassica a questo Chardonnay. Un concentrato di Borgogna autentica, senza trucchi. Al naso, agrumi, burro, erbe aromatiche, roccia. Misurato al palato, avvolgente ma scorrevole sulla spinta acida, che chiude su una vena salina lunga, persistente, che obbliga a riempire di nuovo il bicchiere. Un bicchiere irresistibile da dedicare ai dinosauri.