

LA SOUFRANDIÈRE POUILLY FUISSE' CLIMAT EN CHATENAY CHARDONNAY | 2022

VIN0104-22



CATEGORIA WINE IS ROOTS
ELEMENTO PRIMO CHARDONNAY
COLORE Bianco

PECULIARITÀ Varietà autoctona,

Certificazione Biologica

ALCOL 13.00 TAPPO Sughero

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



