

DOMAINE

LA SOUFRANDIÈRE SAINT-VERAN CLIMAT "LA BONNODE" CUVÉE OVOÏDE CHARDONNAY | 2022
VIN0331-22

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS ROOTS
ELEMENTO PRIMO	CHARDONNAY
COLORE	Bianco
PECULIARITÀ	Varietà autoctona, Certificazione Biologica, Certificazione Biodinamica
ALCOL	13.50
TAPPO	Sughero



Vinificazione e Affinamento

Da una bellissima parcella di 2 ettari, circondata da vecchi boschi e rivolta ad Est, ai piedi della Rocca di Vergisson nasce questa versione sperimentale di Chardonnay. La fermentazione spontanea avviene in uova di cement da 19 ettolitri, per passare poi ad un affinamento in acciaio sulle fecce nobili. Non viene aggiunta solforosa in nessuna fase della vinificazione.

Descrizione Vino

Una deflagrazione di frutta e fiori, pulsante nella vivacità e freschezza aromatica, con un sottofondo di frutta secca. È un vino carnoso, concentrato sulla frutta fresca che conferisce acidità e sapidità al sorso, danza sul palato risultando equilibrato e di grande pulizia. Una versione di Chardonnay davvero inedita e golosa.

