



BOURGOGNE CÔTE D'OR



DENOMINAZIONE

A.O.C. Bourgogne Blanc.

UVE

100% Chardonnay.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Terreno sassoso calcareo in un vigneto racchiuso da un muro, situato a Puligny.

GESTIONE DEL VIGNETO

Agricoltura sostenibile con aratura del vigneto e diradamento delle foglie, strategia fitosanitaria completamente adattata per preservare la biodiversità nel vigneto.

VENDEMMIA

Vendemmia meccanica con diraspatura totale.

VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale con fermentazione malolattica e affinamento in botti di rovere per 10 mesi come i nostri 1^{er} Cru. Questo è insolito per un Bourgogne Côte d'Or.

DEGUSTAZIONE

Il colore è un dorato chiaro, brillante e con riflessi violacei molto tenui. Al naso convivono mandorle, frutta secca e fiori bianchi. In bocca si hanno note burrose o di miele e spezie come la cannella. Carnoso ed elastico, ha anche una buona acidità. Tutto è in armonia.

ABBINAMENTO

Ideale sia con piatti dolci che salati, pesce, cucina asiatica, formaggi tipo "Soumaintrain".

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da 10 a 12°C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Buono.