

FRANCE - JURA

DOMAINE PIERRE OVERNOY

PIERRE OVERNOY E EMMANUEL HOULLON

PUPILLIN

● ARBOIS PUPILLIN CHARDONNAY

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: argilloso calcareo con superficie di ghiaia gialla.

Vitigno: Chardonnay

Estensione del vigneto: 2.0 ha. Lavorato in biodinamica.

Tipo d'impianto: Guyot doppio

Densità media ceppi per ha: 5000

Età media del vigneto: 20 anni

Produzione media per ettaro: 26.0

Vendemmia: raccolta manuale 100%, il più tardi possibile.

IN CANTINA

Vinificazione: fermentazione alcolica con lieviti naturali e affinamento in fusti di rovere usati da 26 hl per 13 mesi sulle fecce fini. Nessuna chiarifica e filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): 0.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 6900

CARATTERISTICHE

Vino bianco secco fruttato, burroso, minerale e dalla bella vivacità.

ABBINAMENTI

Pesci, crostacei di struttura.