MacVin

VECCHIE VIGNE NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: S.A.
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Jura
Vitigno: Chardonnay
Suolo: Argilloso calcareo
Estensione del vigneto: 0,6 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 7.000
Età media del vigneto: 50 anni
Produzione media per ha: 40 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura e fortificazione del mosto con un terzo della massa di grappa. Affinamento in botti di rovere per 5 anni.

Solforosa totale: 0
Bottiglie prodotte: 800

PRODUTTORE

CAVEAU DE VAL DE L'AMOUR
Sylvain Jacquot

PERCHÉ

Il MacVin di Caveau de Val de l'Amour è vino bianco liquoroso della Jura, prodotto con mosto d'uva a cui viene aggiunto il Marc du Jura, un'acquavite tradizionalmente affinata in botte. Un vino avvolgente e caldo, che al naso si apre con note di liquirizia, pasticceria secca e caffè per poi rivelarsi strutturato, dal grado alcolico sostenuto e un leggero residuo zuccherino.

QUANDO

Diffidate di chi vi consiglia di bere il MacVin a fine pasto, il momento perfetto per gustarlo? A l'apéro! Raffreddate la bottiglia, alcuni direbbero quasi ghiacciata, e gustatelo prima di cena chiacchierando con gli amici e stuzzicando formaggio.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it