

Château-Chalon



BIANCO



INFO

Annata: 2016

Formato: 62 cl

Paese: Francia

Regione: Jura

Vitigno: Savagnin

Suolo: Argilloso

Estensione del vigneto: 1,17 ha

Tipo d'impianto: Guyot

Densità ceppi per ha: 7.000

Età media del vigneto: 30 anni

Produzione media per ha: 35 hl

Vinificazione e affinamento: Diraspatura, pressatura, fermentazione spontanea in cuve e affinamento in vecchie pièces sulle fecce fini per 6 anni.

Solforosa totale: 10 mg/l

Bottiglie prodotte: 1.960

PRODUTTORE



DOMAINE A. & M. TISSOT

Stéphane Tissot

PERCHÉ

Lo Château-Chalon del Domaine A. & M. Tissot è un vino bianco in stile ossidativo rimasto quasi 7 anni in botti scolme. Freschezza, sapidità e tensione cui contribuisce la spinta ossidativa, si bilanciano alla perfezione con alcol, ricchezza, eleganza e profondità.

QUANDO

Se non avete ancora stilato la lista delle cose da fare prima di morire, iniziate ora e segnate "bere una bottiglia di Château-Chalon, con una vista mozzafiato e la persona che si ama". Se proprio non amate nessuno, un pezzo di Comté sarà più che sufficiente a sostituirlo.

