Marguerite

BIANCO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2022
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Loira
Vitigno: Folle Blanche
Suolo: Argillo siliceo con sottosuolo di gneiss
Estensione del vigneto: 0.4 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 10.000
Età media del vigneto: 60 anni
Produzione media per ha: 30 hl
Vinificazione e affinamento: Pressatura soffice, fermentazione spontanea e affinamento sulle fecce fini in tini sotterranei di cemento per 12 mesi.
Solforosa totale: 10 mg/l

PRODUTTORE

DOMAINE DE L'ECU
Fred e Claire Niger

PERCHÉ

Il Marguerite di Domaine de l'Ecu è un vino bianco intenso e minerale. Salmastro, si dispiega inizialmente su sentori di mare e di alghe, per poi virare in favore di agrumi ed erbe selvatiche. In bocca è bello, agile e sapido, tutto ciò che serve per una bella beva.

QUANDO

Quando avete voglia di Giappone e comprate tutto il necessario per realizzare una bella cena a tema sushi, dopo che avete acquistato pesce fresco selvaggio, riso ed alghe, accostateci una bella bottiglia di Marguerite fresca che sarà l'alternativa perfetta per una serata tutta orientale!

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