Bourgogne Chardonnay

BIANCO

INFO

Annata: 2025
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Borgogna
Vitigno: Chardonnay
Suolo: Argilloso calcareo
Estensione del vigneto: 0,9 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 10.000
Età media del vigneto: 45 anni
Produzione media per ha: 61 hl
Vinificazione e affinamento: Raccolta manuale, pressatura e decantazione. Fermentazione spontanea in fûts da 400 e 500 litri, con quattro rimontaggi fino alla fine della fermentazione malolattica.
Solforosa totale: 62 mg/l
Bottiglie prodotte: 5.950

PRODUTTORE

DOMAINE DE LA MONETTE
Pierre-Etienne Chevallier

PERCHÉ

Bourgogne Cote Chalonnaise Chardonnay di Domaine de la Monette è un vino bianco burroso ed elegante. Dal naso morbido e accogliente, che richiama le speziature del legno, si distende al sorso voluttuoso e grasso per un finale persistente.

QUANDO

Quando avete tirato fuori la tovaglia bianca, inamidata e stirata, e il vostro servizio migliore luccica già sul tavolo è il momento di portare in tavola l'eleganza della Borgogna. Stappate una bottiglia di Bourgogne Cote Chalonnaise Chardonnay e versatevi un calice mentre aspettate che l'arrosto di maiale e mele finisca di sfrigolare in forno.

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