Bouzeron Les Fias

BIANCO

INFO

Paese: Francia
Regione: Borgogna
Vitigno: Aligoté
Suolo: Terreno calcareo con poca argilla
Estensione del vigneto: 0,4 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 10.000
Età media del vigneto: 45 anni
Produzione media per ha: 60 hl
Vinificazione e affinamento: Raccolta manuale, pressatura e decantazione. Fermentazione spontanea in fûts da 400 e 500 litri, con due rimontaggi fino alla fine della fermentazione malolattica.
Solforosa totale: 63 mg/l
Bottiglie prodotte: 3.150

PRODUTTORE

DOMAINE DE LA MONETTE
Pierre-Etienne Chevallier

PERCHÉ

Bouzeron Les Fias di Domaine de la Monette è un vino bianco fresco e sapido. Al naso si apre con profumi floreali ed erbacei, mentre il sorso lungo, minerale e profondo racconta la storia dei suoli di Bouzeron.

QUANDO

Dopo una mattinata passata al mercato contadino parlando con i produttori e collezionando prelibatezze locali, è il momento di tornare a casa e aprire quel formaggio di capra che vi ha conquistati. Un tagliere di legno, un coltello e una bottiglia di Bouzeron Les Fias, per organizzare un piccolo aperitivo che profuma di pascoli, vigne e libertà.

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