Mercurey Les Obus

BIANCO

INFO

Annata: 2023
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Borgogna
Vitigno: Chardonnay
Suolo: Argilloso calcareo
Estensione del vigneto: 0,6 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 10.000
Età media del vigneto: 55 anni
Produzione media per ha: 45 hl
Vinificazione e affinamento: Raccolta manuale, pressatura e decantazione. Fermentazione spontanea in fûts da 400 e 500 litri, affinamento negli stessi contenitori per 17 mesi.
Solforosa totale: 82 mg/l
Bottiglie prodotte: 502

PRODUTTORE

DOMAINE DE LA MONETTE
Pierre-Etienne Chevallier

PERCHÉ

Mercurey Les Obus di Domaine de la Monette è un vino bianco burroso ed elegante. Dal naso morbido e accogliente, che richiama le speziature del legno in cui riposa per un lungo affinamento. Al sorso è grasso e persistente, un vero fuori classe.

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