Bourgogne Chitry

BIANCO

INFO

Paese: Francia
Regione: Borgogna
Vitigno: Chardonnay
Suolo: Pietroso e calcareo del Kimméridgien
Estensione del vigneto: 1,3 ha
Tipo d'impianto: Guyot semplice e doppio
Densità ceppi per ha: 8.500
Età media del vigneto: 15 anni
Produzione media per ha: 35 hl
Vinificazione e affinamento: Pressatura, fermentazione spontanea in pièces e affinamento nelle stesse per 12 mesi.
Solforosa totale: 40 mg/l
Bottiglie prodotte: 4.200

PRODUTTORE

DOMAINE DE MOOR

Alice & Olivier De Moor

PERCHÉ

Il Bourgogne Chitry del Domaine De Moor è un vino bianco marcato dal suolo del Kimmérigien (strati di argilla alternati a strati calcarei ricchissimi di fossili marini), quindi con un gusto burroso, fresco e dalle note marine iodate.

QUANDO

Il Bourgogne Chitry è un vino di grande purezza, da stappare con il vostro migliore amico, seduti sugli scoglio coi piedi nell'acqua, mentre armeggiate con un coltello per aprire le ostriche appena comprate al mercato.

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