

Chablis Coteau de Rosette



INFO

Paese: Francia

Regione: Borgogna

Vitigno: Chardonnay

Suolo: Pietroso e calcareo del Kimméridgien

Estensione del vigneto: 1,0 ha

Tipo d'impianto: Guyot semplice doppio

Densità ceppi per ha: 5.500

Età media del vigneto: 20 anni

Produzione media per ha: 25 hl

Vinificazione e affinamento: Pressatura, fermentazione spontanea in pièces e affinamento nelle stesche per 12 mesi.

Solforosa totale: 27 mg/l

Bottiglie prodotte: 3.200

PRODUTTORE



DOMAINE DE MOOR

Alice & Olivier De Moor

PERCHÉ

Lo Chablis Coteau de Rosette del Domaine De Moor è un vino bianco dal vigneto che ha donato ad Alice e Olivier la loro massima espressione. Un vino che rimarca la grande maturità del frutto con un grandissimo voluto e note marcate da sentori di uva matura, corredate da note marine iodate che creano una splendida tensione.

QUANDO

Se tutti vogliono Borgogna ci sarà un perché. Lo Chablis è lo chardonnay per eccellenza, il Domaine de Moor è un fuoriclasse e il Coteau de Rosette è purezza, profondità e vibrazioni. Per scoprire il volto dei grandi vini.

