Haru Blanc

BIANCO

INFO

Annate: 2022, 2023, 2024
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Provenza
Vitigni: Grenache Blanc, Chenin Blanc, Chardonnay, Savagnin
Suolo: Argilloso calcareo
Estensione del vigneto: 2 ha
Tipo d'impianto: Guyot doppio
Densità ceppi per ha: 4.000
Età media del vigneto: 3 anni
Produzione media per ha: 30 hl
Vinificazione e affinamento: Pressatura diretta, fermentazione spontanea in vasche di cemento e affinamento negli stessi contenitori.
Solforosa totale: 30 mg/l
Bottiglie prodotte: 15.000

PRODUTTORE

DOMAINE MILAN
Henri e Théophile Milan

PERCHÉ

L'Haru Blanc del Domaine Milan è un vino bianco fresco, agile e dissetante. Si muove tra piante aromatiche mediteranee ed il sale del mare. Un vino che parla in Provenzale. Simboleggia il cambio di stagione, l'arrivo della primavera come indica il simbolo kanji sulla bottiglia. Gustoso, profumato, sinuoso e scorrevole.

QUANDO

Quando vi siete presi un giorno di pausa tutto vostro, apritevi all'ora di pranzo una bottiglia di Haru Blanc, o dei suoi fratelli Rouge e Rosé, di Domaine Milan: sin dall'etichetta vi concederà la sensazione del viaggio, con leggerezza, gusto e finezza, e magari, per prolungarne il godimento, accompagnatelo con un crudo di pesce.

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