Les Fouchardes

BIANCO

INFO

Paese: Francia
Regione: Loira
Vitigno: Chenin Blanc
Suolo: Sabbioso argilloso
Estensione del vigneto: 0,5 ha
Tipo d'impianto: Alberello
Densità ceppi per ha: 6.000
Età media del vigneto: 40 anni
Produzione media per ha: 16 hl
Vinificazione e affinamento: Pressatura soffice, fermentazione spontanea e affinamento per 24 mesi sulle fecce fini in doppie barrique usate di rovere.
Solforosa totale: 20 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.000

PRODUTTORE

FERME DE LA SANSONNIÈRE
Mark Angeli

PERCHÉ

Les Fouchardes di Ferme de la Sansonnnière è un vino generoso e di grande spessore. Denso e materico, un vino che entra avvolgendo la bocca con potenza e sapidità, mostrandosi in tutta la sua lucentezza di frutta e spezie, per finire con lunghezza e finezza strabilianti.

QUANDO

Quando organizzate un aperitivo per il vostro compleanno con i colleghi di lavoro, invitateli sul vostro balcone, per un brindisi con una bottiglia di Les Fouchardes, un vino che fa sembrare tutto più leggero e soffice. I vostri colleghi vi sembreranno gli amici di una vita.

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