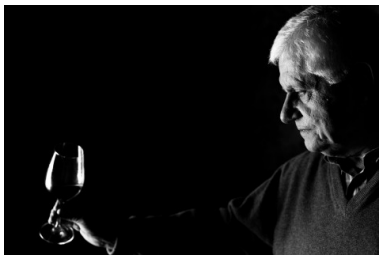
# Marie-Elisa

DOLCE VECCHIE VIGNE NO SOLFOROSA AGGIUNTA

## INFO

**Paese:** Francia
**Regione:** Bordeaux
**Vitigno:** Sémillon
**Suolo:** Argillo siliceo su zoccolo calcareo
**Estensione del vigneto:** 0,5 ha
**Tipo d'impianto:** Guyot doppio
**Densità ceppi per ha:** 5.000
**Età media del vigneto:** 50 anni
**Produzione media per ha:** 40 hl
**Vinificazione e affinamento:** Pressatura soffice, fermentazione spontanea e affinamento in barrique usate per 2-3 anni.
**Solforosa totale:** nd
**Bottiglie prodotte:** 400

## PRODUTTORE



**LE PUY**
J.P. e P. Amoreau

## PERCHÉ

Il Marie-Elisa di Le Puy è un vino bianco dolce, da uve appassite e colpite da muffa nobile. Un simil-Sauternes, dall'entrata ricca e avvolgente. Un vino complesso, intenso, di grande materia e inebriante, sostenuto da una acidità tagliente che lo mantiene vivo e in vibrante tensione. Fascino allo stato puro.

## QUANDO

Quando siete in serata da gran gourmet, organizzate una cenetta in tête-à-tête per godere a pieno di un gioiello raro come il Marie-Elisa. Il primo bicchiere su una scaloppa di foie gras con quella crosticina da panico, il secondo con un gran gorgonzola al cucchiaio. Un vino che fa venire voglia di fare l'amore.


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