

BOURGOGNE CHARDONNAY SELECTION GABRIEL D'ARDHUY



Denominazione: Bourgogne

Vitigni: Chardonnay 100%

Il vigneto

Gli appezzamenti di Chardonnay si trovano principalmente nel comune di La Roche-Vineuse nel Mâconnais.

Età media delle viti: 15 anni.

Terroir

I terroir di provenienza sono i più variegati: di origine argilloso-calcareo, argilloso-limo e selce.

Questa eterogeneità dona al vino un buon equilibrio.

La vinificazione

Lunga fermentazione in vasche di acciaio inox termoregolate.

Fermentazione malolattica spontanea sulle fecce fini, solo in vasche di acciaio inox e con la minor manipolazione possibile. Lunga stabilizzazione a basse temperature.

Un'unica leggera filtrazione effettuata prima dell'imbottigliamento.

Aspetto: oro bianco con riflessi argentati

Naso: bouquet di fiori bianchi e fiori d'acacia con note agrumate

Palato: fresco, morbido, leggero con sentori di frutta fresca

Sentore di legno: assente

Abbinamento: frittura di pesce, carni bianche, lumache, formaggi di capra.

Alcol: 13%