



ACQUISTATO IL

Bourgogne Chardonnay 2022

2022

Tutta la qualità di uno Chardonnay di Borgogna



Svinando®

Chardonnay in purezza, proveniente da alcuni degli appezzamenti più vocati al mondo per la produzione di questo versatile vitigno. I terreni su cui sono impiantati i vigneti sono particolarmente calcarei e permettono di ottenere vini di grande eleganza e finezza. La sapiente mano del vigneron, poi, dosando correttamente l'uso del legno e delle più moderne tecniche enologiche, permette di rendere il tutto ancora più elegante. Nel bicchiere si presenta di un classico colore giallo paglierino, con bei riflessi dorati che ci fanno presagire di trovarci di fronte a un vino di bella intensità. Al naso il bouquet è ampio e intenso. Note di frutta a polpa gialla, erba e frutta secca. In bocca è rotondo, ricco, opulento. Quasi grasso. Ma al contempo fresco e ben integrato in ogni sua parte.

Fondata nel 1984 a Puligny-Montrachet, nel cuore della Côte de Beaune, Chartron e Trébuchet è una maison famosa per la qualità dei suoi vini, tipici della regione della Borgogna. In particolare si è specializzata nella lavorazione del più eclettico dei vitigni a bacca bianca al mondo, ossia lo Chardonnay che proprio qui in Borgogna ha le sue origini, e dove è in grado di dar vita a decine di vini dal carattere unico. Dai freschi Chabils prodotti nelle aree più a Nord della regione, vino ai bianchi importanti e strutturati, spesso affinati in legno che si producono nelle aree più a Sud.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Nord - Ovest 300 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	3500 per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Francia
Uve	Chardonnay

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo Entro 5 anni

Abbinamento Pesce

Vinificazione Vinificazione tipica della borgogna con fermentazione e affinamento in cisterne inox con temperature controllate.

Sensazioni Vino fresco con una bella acidità aromi floreali e una forte persistenza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821