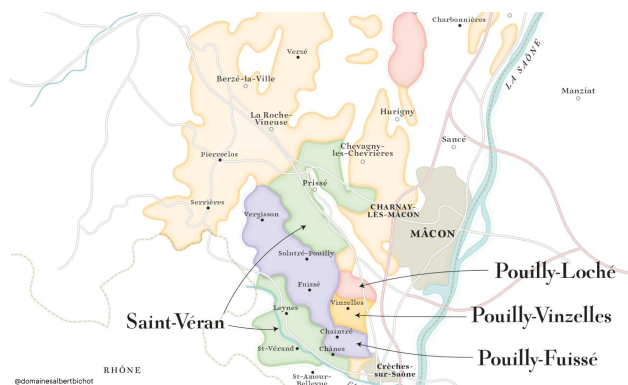




SITUAZIONE

Bourgogne

VITIGNO

Chardonnay

TERRITORIO

Terreni di marna grigia, calcare marnoso o argilla con selce a seconda dei versanti.

PRESENTAZIONE

Questo vigneto situato nella Borgogna meridionale, nel Mâconnais si estende intorno a Pouilly-Fuissé. La sua parte meridionale confina con il Beaujolais e occupa il versante, spartiacque della famosa Roche de Solutré.

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Fermentazione alcolica ed affinamento sulle fecce fini: 80% in serbatoi d'acciaio inox e 20% in botti di rovere per 8-9 mesi.

DEGUSTAZIONE

Mazzo delicato con note di fiori bianchi combinati con aromi di frutta matura (pesca, pera) e talvolta di mandorla fresca. In bocca, esprime una piacevole rotondità esaltata da una bella mineralità. Ben equilibrato, strutturato e generoso, ha un finale rinfrescante.

SERVIZIO

Servire tra 11 e 13°C.

Da gustare giovane sul frutto o da conservare per 3-5 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pesci e frutti di mare finemente cucinati

Carni bianche e pollame alla griglia o in salsa leggera

RICONOSCIMENTI

James Suckling: 90/100 (2021)

Wine Spectator: 88/100 (2020)

Wine Spectator: 90/100 (2019)

