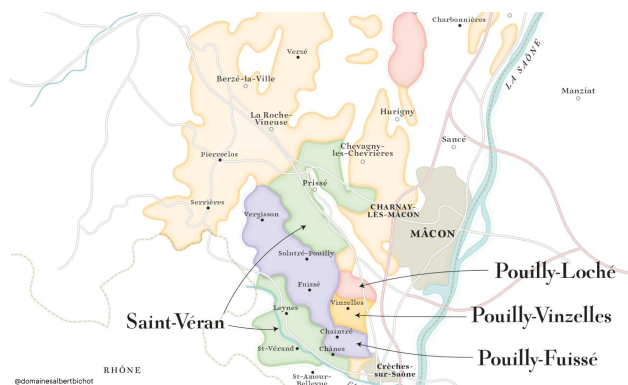




SITUAZIONE

Bourgogne

VITIGNO

Chardonnay

TERRITORIO

Terreni argillo-calcarei poco profondi, abbastanza ricchi di argilla ma ciottolosi.

PRESENTAZIONE

In Borgogna meridionale, questa denominazione è situata nei villaggi mâconnais di Fuissé, Solutré, Pouilly, Vergisson e Chaintré.

Il Clos Reyssié, con una superficie di 8,70 ettari, è un Premier Cru situato nel comune di Chaintré. Le vigne sono piantate su una splendida collina esposta a est, ad un'altitudine compresa tra 230 e 250 m.

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Raccolta manuale, selezione dell'uva, pressatura lenta e a pressione moderata nel rispetto del frutto.

Fermentazione alcolica e affinamento sulle fecce fini: 50% in vasche in acciaio inox e 50% in botti di rovere (20% di botti nuove) per 10-12 mesi.

DEGUSTAZIONE

Mazzo fine e goloso con note di fiori bianchi e agrumi mescolati con un tocco di miele. In bocca, è un vino molto lusinghiero, rotondo e generoso ma equilibrato da una bella freschezza.

SERVIZIO

Servire tra 11 e 13°C.

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pesci e frutti di mare finemente cucinati

Carni bianche e pollame alla griglia o in salsa

Ricetta ideale: tajine di pesce con verdure

RICONOSCIMENTI

Jancis Robinson: 16/20 (2022)

International Wine Challenge: 92/100, Medaglia d'argento (2020)

