



LOUIS PIERRE & FILS



Nome: BOURGOGNE CHARDONNAY LES EGLANTINES

Annata: 2018

Regione: BOURGOGNE

Denominazione: BOURGOGNE

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% CHARDONNAY

Formati: 750 ml

Coltura: L'esperienza della famiglia Roux di Saint Aubin, tramandata di padre in figlio (siamo alla 5° generazione), la si ritrova nella tenuta familiare di 70 ettari, che si sviluppano attraverso la Côte de Beaune, Côte de Nuit e Côte Chalonnaise. Lavorano nel rispetto del suolo e della natura per evidenziare la purezza dei frutti e rivelare il carattere unico dei singoli vigneti per realizzare una gamma di vini provenienti dalle molte appellations della Borgogna: 13 Villages, 123 singoli vigneti che includono sia Premier Cru che Grand Cru, su dei terreni la cui composizione varia dal calcareo marino al calcareo marnoso, al calcareo argilloso, ciottoloso, sabbioso e roccioso.

In cantina: raccolta manuale, dopo la fermentazione in acciaio si effettua una maturazione per alcuni mesi in barriques di secondo passaggio per poi un affinamento finale in acciaio inox.

Caratteristiche: dal colore giallo paglierino intenso, una cuvée che evidenzia un bel matrimonio tra stile e sostanza, con note di frutta matura, nocciola, limone e miele si combinano in squisita armonia accanto al corpo ampio e liscio, con un finale asciutto.

Abbinamenti: perfetto come aperitivo è da provare con un risotto alla zucca o con una fesa di maialino arrosto o un pollo arrosto con limone.

Servizio: 10-12 °C