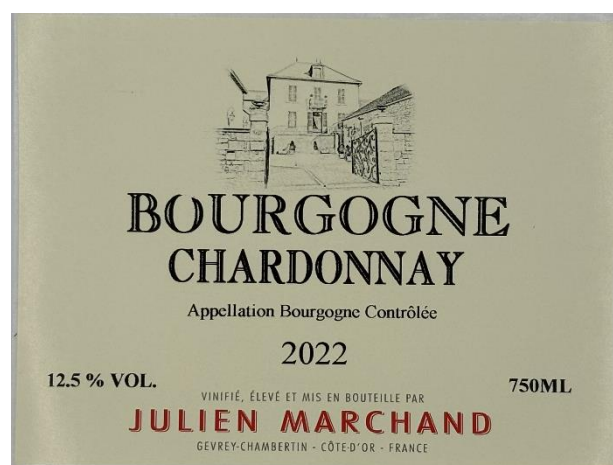




JULIEN MARCHAND



Nome: BOURGOGNE CHARDONNAY

Annata: 2022

Regione: BOURGOGNE COTE D'OR

Denominazione: AOC BOURGOGNE CHARDONNAY

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% CHARDONNAY

Formati: 750 ml

Coltura: situati nel cuore del villaggio di Gevrey-Chambertin, i vigneti della tenuta si estendono sui

villaggi di Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis e Gevrey-Chambertin e comprendono sia vigne 1° Cru che Grands Cru, con vigne di età tra i 40 e i 60 anni (Charmes-Chambertin) su terreni calcareo-argillosi. Nel massimo rispetto del terroir e per riflettere il carattere specifico di ciascuna denominazione o climats, si pratica una coltivazione sostenibile utilizzando solo fertilizzanti organici. I vini delle denominazioni "Grands Cru" vengono invecchiati per il 50% in botti nuove, i 1° Cru in botti di un anno e le AOC Village in botti di due o tre anni.

In cantina: raccolta manuale, vinificazione in vasca aperta con macerazione a freddo per 5 giorni. La fermentazione avviene a temperatura controllata per circa 20 giorni intorno ai 15°.

Pressatura e decantazione e poi affinamento in botti di rovere, 100% dell'Allier e dei Vosgi

Caratteristiche: di colore dorato, al naso è fruttato con sentori di "mela" ed equilibrato con una nota brioché. Al palato è gradevole e pieno con una bella struttura solida. Un vino da gustare tra i 5 e gli 8 anni.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo raffinato o in accompagnamento a un piatto di frutti di mare e pesce alla griglia o con molte varietà di formaggi come brie, comté e gruviera.

Servizio: 11-13 °C