

PS  
wine

premium wine selection

Vini di Qualità



# Chassagne-Montrachet

## *Moillard-Grivot*

<b>CLASSIFICAZIONE</b>	AOC
<b>TIPOLOGIA</b>	Bianco
<b>REGIONE</b>	Borgogna, Sud della Côte de Beaune
<b>VITIGNO</b>	Chardonnay
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale

### VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene in modo tradizionale; l'uva viene pressata immediatamente, all'arrivo in cantina, con presse pneumatiche. La fermentazione alcolica avviene in botti di rovere.

### AFFINAMENTO

L'affinamento avviene per un periodo di 10 mesi in botti di rovere, mescolando regolarmente per conferire profondità e complessità.

### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di colore giallo chiaro brillante, al naso presenta profumi di frutta gialla e fiori d'acacia. Al palato è un vino rotondo, complesso ed espressivo, con delicate note di agrumi.

Perfetto nell'abbinamento con carne e pesce; ottimo anche come aperitivo e per accompagnare formaggi dai sapori delicati.

### FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 cl.