

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Bourgogne Chardonnay

Bouchard Aîné & Fils

CLASSIFICAZIONE	AOC
TIPOLOGIA	Bianco
REGIONE	Bourgogne
PROVINCIA	Maconnais, Côte Chalonnaise, Côte de Baeune
VITIGNO	Chardonnay
VENDEMMIA	Da fine Agosto

VINIFICAZIONE

Selezione, diraspatura e pigiatura soffice delle uve per ottenere la massima qualità. Il mosto viene poi raffreddato e stabilizzato per 24-48 ore; questa operazione è fondamentale per ottenere la purezza degli aromi. Una volta che dal mosto vengono rimosse le parti che non servono, viene riportato a 16-18°C per permettere l'inizio della fermentazione alcolica grazie ai lieviti naturali presenti nell'uva. E' importante prestare attenzione alla temperatura per esaltare gli aromi fruttati e freschi dello Chardonnay.

AFFINAMENTO

Affinamento sulle fecce fini per 6 mesi, una parte in acciaio e una parte in botti francesi, con una parte di botti nuove. Per conferire un leggero aroma di legno, viene scelto questo processo di affinamento, che viene combinato all'uso di botti che hanno subito una lunga tostatura a basse temperature.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino perfetto durante un aperitivo, in accompagnamento a salumi, pesce grigliato, formaggio come Brié, Comté o Saint-Nectaire.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 Cl.