

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Chenôvre Les Grands Terroirs

Louis Bouillot

CLASSIFICAZIONE	AOC Crémant de Bourgogne
TIPOLOGIA	Spumante
NAZIONE	Francia
REGIONE	Borgogna
PROVINCIA	Nuits Saint Georges
VITIGNO	1000% Chardonnay
ALCOL	12%
DOSAGGIO	4 g/l

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice in cui viene tenuto solamente il mosto fiore; il mosto viene poi diviso sia per la fermentazione alcolica che malolattica. Una parte viene trasferita in acciaio e il restante 30% in botti di legno, il tutto per un periodo totale di 8 mesi sui lieviti.

AFFINAMENTO

Il mosto viene unito per la *prise de mousse*. Segue un periodo di affinamento in bottiglia di più di 40 mesi.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Crémant corposo al palato, bilanciato da una dolce croccantezza. Note delicatamente tostate si uniscono a sentori di pane fresco e miele. Vino nel complesso strutturato, con note floreali al naso e ben bilanciato al palato con un bel finale lungo.

Si sposa perfettamente con frutti di mare come molluschi e crostacei, capesante, aragoste e ostriche. Servire fresco ma non troppo freddo.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglia da 75 Cl.