ACQUISTATO IL .....

Pouilly Fuissé Chartron Et Trébuchet 2018



Scrivi Puoilly-Fuissé e leggi Chardonnay di Borgona

La Vigna

Terreno Questa AOC si trova nella parte meridionale della Borgogna nei pressi di Mâcon. La zona è caratterizzata dalla presenza dei rilievi di Solutré e Vergisson di formazione giurassica, calcarei e argillosi con coralli fossili: un tempo infatti il mare sommergeva tutta l'area. La composizione del terreno e l'esposizione rendono unico lo Chardonnay qui prodotto.

Esposizione Nord 500m s.l.m.

Allevamento Spalliera

Densità imp. 3000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Francia

Uve 100% Chardonnay

Gradazione 13%

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo 5 anni

Abbinamento pesce carni bianche

Vinificazione Grazie a tradizionali e meticolose tecniche vitivinicole , dalla vendemmia manuale all'attento pressurage e fermentazione a bassa temperatura controllata in cisterne inox, si ottine un vino di grande eleganza e finezza.

Sensazioni I bianchi Pouilly Fuissé sono ricchi e complessi. Il loro bouquet è composto da note minerali, di mandorle e nocciole, di agrumi, di miele. La consistenza è ricca e ricercata. Il loro sentore minerale li rende ottimi abbinamenti per foie gras e

crostacei quali gamberi e aragoste. L’equilibrio tra acidità e morbidezza è ottimale per accompagnare carni bianche e formaggi saporiti, mentre la loro marcata aromaticità si abbina egregiamente a pietanze esotiche come il cous cous.

Pouilly-Fuissé è sinonimo di Chardonnay di Borgogna, proveniente dalla regione più a Sud dell'area, dove il clima è più mite e le uve riescono a giungere a maturazione prima e con più facilità. Qui la vendemmia è quasi sempre manuale per selezionare solo i grappoli migliori da portare in cantina e vinificare con cura. Spesso frutto di fermentazione e affinamento in legno, il Pouilly-Fuissé è un vino dal carattere decisamente articolato. Quello proposto da Chartron e Trébuchet, in particolare, è caratterizzato da un colore giallo paglierino brillante. Al naso rivela eleganti profumi di frutta matura, in particolare pesca e albicocca. In bocca è piacevolmente strutturato, dotato di una bella alcolicità ben bilanciata dalla freschezza. Un vino che difficilmente resterà nella bottiglia fino alla fine del pasto.

Fondata nel 1984 a Puligny-Montrachet, nel cuore della Côte de Beaune, Chartron e Trébuchet è una maison famosa per la qualità dei suoi vini, tipici della regione della Borgogna. In particolare si è specializzata nella lavorazione del più eclettico dei vitigni a bacca bianca al mondo, ossia lo Chardonnay che proprio qui in Borgona ha le sue origini, e dove è in grado di dar vita a decine di vini dal carattere unico. Dai freschi Chabils prodotti nelle aree più a Nord della regione, vino ai bianchi importanti e strutturati, spesso affinati in legno che si producono nelle aree più a Sud.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821