



ACQUISTATO IL

Pouilly-Fuissé "Le Pavillon" AOC 2023

2023

L'eleganza dello Chardonnay, firmata Borgogna



Il Pouilly-Fuissé "Le Pavillon" di Régnard interpreta con eleganza uno dei territori più prestigiosi della Borgogna meridionale. Nasce da Chardonnay coltivato nel Mâconnais, in un contesto vocato a vini di grande equilibrio, profondità e finezza. Nel calice mostra un profilo ricco e armonioso, dove la frutta bianca e gialla incontra delicate note floreali, agrumate e minerali. Il sorso è pieno, morbido e avvolgente, ma sempre sostenuto da una freschezza precisa che ne mantiene slancio ed eleganza. La struttura è importante senza risultare pesante, con una persistenza lunga e raffinata. Régnard firma così un bianco capace di coniugare intensità e misura, immediatezza e complessità. Un vino che racconta con grande classe il volto più generoso dello Chardonnay di Borgogna. Perfetto per accompagnare pesce importante, crostacei, carni bianche e piatti cremosi. Una scelta ideale per chi cerca un bianco prestigioso, gastronomico e dalla forte identità territoriale.

Regnard è una storica casa vinicola della Borgogna, fondata da Zephir Regnard nel 1860. A partire dal 1984 venne acquistata dalla famiglia de Ladoucette, già proprietaria di diverse realtà produttive in altre regioni della Francia e desiderosa di aggiungere questo gioiello collocato nel sud della Borgogna alla sua collezione. Con il passaggio di proprietà, la cantina Regnard ha potuto godere di un importante processo di ristrutturazione e di valorizzazione che le ha permesso di affrontare con successo anche le sfide del nuovo millennio. In Regnard ogni attività in vigna è volta al rispetto dell'ambiente. Mentre in cantina le tecnologie moderne sono utilizzate dagli enologi per trarre il meglio da ogni appezzamento che, come tradizione vuole, viene lavorato singolarmente.

La Vigna	
Terreno	argilloso-calcarei ricchi di fossili
Esposizione	0
Allevamento Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Borgogna
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 8 anni
Abbinamento	ideale per accompagnare piatti raffinati di pesce e frutti di mare, pollame in salse cremose, o come aperitivo per occasioni speciali
Vinificazione	fermentazione alcolica in tini seguita dalla fermentazione malolattica. Dopo un breve affinamento in tini sulle fecce fini, i vini vengono affinati in bottiglia.
Sensazioni	Colore giallo dorato brillante. Naso ricco e complesso caratterizzato da aromi di mandorle e pane tostato, esaltati da un tocco minerale. Bocca fine ed elegante supportata da sapori di frutta secca.

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