Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Francia | Chevalier de la Toison d'Or di Arnaud Gavignet

Chardonnay

Vin de France

Proprietà	Famiglia Gavignet
Inizio attività	1920
Vitivinicoltura	Tradizionale
Ettari	10



CHARDONNAY

Vino bianco

Codice 12976

Annata s.a.
Tipologia Bianco fermo
Colore Bianco
Territorio Borgogna
Vitigni Chardonnay

Sostenibilità Convenzionale
Vitigni Chardonnay 100%
Vinificazione Le uve vengono raccolte a mano, pigiate e poste in tini per la macerazione a freddo prima della fermentazione alcolica.
Abbinamento Questo vino è perfetto con pesce bianco alla griglia, crostacei e formaggio di capra.
Vista Presenta un bellissimo colore oro pallido
Olfatto Questo vino è molto tipico dello Chardonnay, con aromi di agrumi e fiori bianchi.
Gusto È molto elegante e con un finale fresco.
Affinamento Il vino viene poi affinato in tini per 12 mesi per preservare la freschezza del frutto. Durante questo periodo si effettua la svinatura. Il vino viene filtrato prima dell'imbottigliamento.
Vendemmia Manuale
Temperatura di servizio 8°-10°