

PREMIUM

MAISON ROCHE DE BELLENE BOURGOGNE CHARDONNAY VIEILLES VIGNES - 375 ml

Branco



PAÍS

FR

REGIÃO

Borgonha

PRODUTOR

Maison Roche De Bellene

TEOR ALCOÓLICO

12,5%

AÇÚCAR

0,9 g/l

ACIDEZ

PH

3,20

DEGUSTAÇÃO

Com notas suaves de damasco e tons amendoados, e influência muito sutil de carvalho, é um vinho de boa complexidade e média intensidade.

TERROIR

Parcelas de vinhas velhas em Côte de Beaune e Côte Chalonnaise. 13,04 ha de vinhedos, em solos argilo-calcários, a uma altitude de 245 m, com exposição sul e sudeste. Idade das vinhas de 50 anos, em média. Densidade: 10.000 plantas/ha. Rendimento: 55 hl/ha.

ELABORAÇÃO

Colheita manual. Fermentação com leveduras naturais. Envelhecido em barris de carvalho de 500 litros (fûts de chêne), 3% deles novos, durante 12 meses. 100% de fermentação malolática. Engarrafado em 27 de setembro de 2017.

SAFRA 2016

UVAS

100% Chardonnay

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

I Beber.

O Madeira moderada.