

Domaine Fichet

Quintessence de Chardonnay



Vitigno:	100% Chardonnay
Terreno:	Argillo Calcareo molto gessoso
Esposizione:	Sud
Età della vigna:	Piantata nel 1970
Superficie:	0,27 ha
Allevamento:	a coda del Mâconnais
Vendemmia:	Tardiva manuale da ottobre a metà novembre
Vinificazione:	in fusti di rovere di 5 anni
Fermentazione:	8 / 10 mesi
Invecchiamento:	Rovere
Gradazione alcolica:	12,5° + 70 gr di zuccheri residui naturali
Temperatura di servizio:	10°-12°

Grazie ad un microclima ottimale, la muffa nobile Botrytis Cinerea si produce regolarmente ogni anno, permettendo a questo vino passito di ottenere una concentrazione di zuccheri molto elevata.

Equilibrio perfetto, con una buona acidità che sostiene bene lo zucchero. Esprime note di pasticceria, vaniglia e burro

Abbinamenti

Da accompagnare a foie-gras, formaggi erborinati piccanti e a lunga stagionatura, anche di pecora o capra, si sposa anche con un dolce al cioccolato o a fine pasto con pasticceria secca.



via garibaldi 42 _ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



Chicche
di Vino