

Domaine Masse

Givry 1^{er} Cru en Choué



Zona:

Barizey – Bourgogne Côte Chalonnaise

Vitigno:

100% Chardonnay

Terreno:

Argillo Calcareo

Età della vigna:

50 anni

Vendemmia:

Manuale

Vinificazione:

botti di rovere (30% nuove)

Fermentazione:

Malolattica

Gradazione alcolica:

13°

Temperatura di servizio:

8°-10°

Colore giallo luminoso per questo 1^{er} Cru, frutto di uve coltivate in un'unica parcella denominata "en Choué".

Vino intenso e fresco, presenta lievi note di frutti gialli e fiori bianchi, sul finale svela aromi di brioche e burro dati dal rovere.

Persistente e morbido.

Questo vino si apprezza giovane, ma si può conservare in cantina per 4-6 anni e si rivelerà intatti i suoi profumi ed aromi.

Abbinamenti

Per un aperitivo importante, accompagnato da foie-gras o a fine pasto con formaggi erborinati o stagionati, anche di capra e pecora.



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**