

Domaine Masse

Givry Clos de la Brûlée



Zona:	Barizey – Bourgogne Côte Chalonnaise
Vitigno:	100% Chardonnay
Terreno:	Argillo Calcareo
Vendemmia:	Manuale
Vinificazione:	botti di rovere (30% nuove)
Fermentazione:	Malolattica
Gradazione alcolica:	13°
Temperatura di servizio:	8°-10°

Colore giallo luminoso per questo Clos, frutto di uve coltivate in un'unica parcella cintata e protetta dai rigori degli inverni di Borgogna.

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.



- Guida Hachette 2006: 1 stella
- Guida Hachette 2011: 1 citazione
- Concours de Burgundia 2012: **Oro**
- Bettane & Desseauve 2015: 15/20



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**