

Domaine Chibert

Bourgogne Chardonnay



Zona:	Fuissé – Bourgogne Mâconnais
Vitigno:	100% Chardonnay
Terreno:	Argillo Calcareo
Esposizione:	Sud/Sud-Est
Età della vigna:	2004
Superficie:	1,5 ha
Vendemmia:	Meccanica per cernita e diraspatura
Vinificazione:	90% Acciaio termoregolato – 10 % botti rovere
Gradazione alcolica:	13°
Temperatura di servizio:	10°-12°

Colore luminoso, vino giovane e fresco, di facile beva, al naso presenta spiccati aromi di acacia e mela con una bella concentrazione e rotondità, sul finale risalta la vaniglia.

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

Servitelo come aperitivo. E' un vino molto facile da abbinare, perfetto con carni bianche, pesce grigliato, formaggi di capra freschi.



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**