

# Domaine Thibert

## Mâcon-Prissé en Chailloux



Vitigno:	100% Chardonnay
Terreno:	plateau con lieve pendenza argillo-sabbioso
Esposizione:	Sud/Sud-Est
Età della vigna:	media 17 anni
Superficie:	1,32 ha
Vendemmia:	Meccanica per cernita e diraspatura
Pressatura:	Pneumatica lenta e a bassa pressione
Vinificazione:	90% Acciaio termoregolato – 10 % botti rovere
Gradazione alcolica:	13°
Temperatura di servizio:	10°-12°

Colore giallo luminoso, al naso presenta spiccati aromi di frutti gialli, con note di pesca e mirabelle. Al palato risalta la freschezza tipica dello chardonnay, con grande materia e profondità.

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

Aperitivo, carni bianche, pesce grigliato, formaggi leggeri di capra, è un vino molto facile da abbinare.



via garibaldi 42 \_ 20811 cesano maderno  
tel. 0362.502386 \_ cell. 393.8246304  
info@chicchedichampagne.it  
[www.chicchedichampagne.it](http://www.chicchedichampagne.it)  
 [facebook.com/chicchedichampagne](https://facebook.com/chicchedichampagne)  
 [instagram.com/chicchedichampagne](https://instagram.com/chicchedichampagne)



Chicche  
di Vino