

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
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



Chicche
di Vino