

Domaine Chibert

Pouilly-Fuissé



Zona:

Fuissé – Bourgogne Mâconnais

Vitigno:

100% Chardonnay

Terreno:

Limoso, argillo-calcareo e marnoso

Esposizione:

Sud/Sud-Est

Età della vigna:

media 50 anni

Superficie:

1,32 ha

Vendemmia:

Meccanica per cernita e diraspatura

Vinificazione:

botti rovere

Gradazione alcolica:

13°

Temperatura di servizio:

10°-12°

Questo vino è prodotto con le uve di 25 parcelle diverse, tutte in forte pendenza, ma con terreni di natura differente.

Colore luminoso, dotato di grande mineralità, elegante e potente. Spiccati aromi di frutti gialli, con note legnose di burro e pasticceria.

Si apprezza giovane, ma si può conservare in cantina per 5 / 8 anni e rivelerà al massimo i suoi profumi ed aromi.



Abbinamenti

Adatto all'aperitivo o con foie-gras, formaggi stagionati o erborinati, anche di capra e pecora accompagnati da frutta secca e marmellate



- Le Point 2008: 1 citazione
- Bourgogne Aujourd'hui 2010: 16.5
- Robert Parker 2011: 86
- Bourgogne Aujourd'hui 2012: 15.5
- Bourgogne Aujourd'hui 2013: 16
- Bettane & Desserre 2015: 15.5/20



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**