



Domaine Fabrice Masse

Givry Clos de la Brûlée



Zona:	Givry – Côte Chalonnaise
Vitigno:	Chardonnay
Terreno:	Argillo-calcareo
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica lenta e a bassa pressione
Vinificazione:	in botti rovere (30% nuove) con fermentazione malolattica in barrique
Gradazione Alcolica:	13°
Temperatura di servizio:	7-9°



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

Abbinamenti:

Servitelo come aperitivo. E' un vino molto facile da abbinare, perfetto con carni bianche, pesce grigliato, formaggi freschi e stagionati, foie gras.



- Guida Bettane & Dessauve 2015: 15/20
- Concours de Burgundia 2012: Medaglia d'Oro
- Guida Hachette 2011: 1 citazione
- Guida Hachette 2006: 1 stella



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**