

Domaine Chibert

Pouilly-Loché en Chantone



Zona:	Fuissé – Bourgogne Mâconnais
Vitigno:	100% Chardonnay
Terreno:	plateau con lieve pendenza argillo-sabbioso
Esposizione:	Sud/Sud-Est
Età della vigna:	1974
Superficie:	1,32 ha
Vendemmia:	Meccanica per cernita e diraspatura
Vinificazione:	botti rovere
Gradazione alcolica:	13°
Temperatura di servizio:	10°-12°

Vino di bella struttura e di grande complessità.

Colore giallo intenso, al naso presenta spiccati aromi di fiori e di frutti maturi, con note legnose di vaniglia a burro.

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

Si può servire come aperitivo o per accompagnare crostacei e molluschi, si sposa anche con foie-gras e formaggi.



- Guida Bettane & Desseauve 2015: 14,5/20
- Guida Bettane & Desseauve 2016: 17/20



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**