



# BOURGOGNE "LES CHARMES" CHARDONNAY

2021



## Regione

Questo vino è un assemblaggio ottenuto da parcelle situate in Saône-et-Loire, nell'appellazione Lugny. Il terroir "Les Charmes" è situato nella parte orientale dell'appellazione, esposto a sud pieno, su terreni calcarei molto bianchi. L'età media delle vigne supera i 40 anni, con la particolarità che una parte è composta da ceppi di Chardonnay detti "musqués", che conferiscono al vino tutta la sua originalità.



100% Chardonnay



Vendemmia manuale



## Vinificazione

Pressatura lunga di 3 ore.

L'affinamento avviene in vasche di acciaio inox per una durata di 14 mesi.

Non utilizzano affinamento in legno per preservare la freschezza e la purezza di questo terroir.



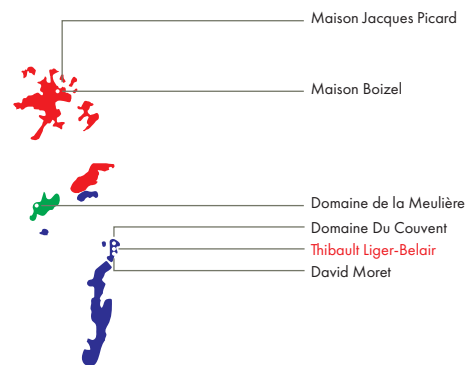
**Grado alcolico** 13% vol



Il naso, ricco di aromi floreali come il biancospino e gli agrumi, chiude con una lieve nota di burro. Al palato è netto e pulito, con una bella freschezza che rende il sorso agile e scorrevole.



Questo vino si abbina perfettamente a piatti di pesce delicati, crostacei, carni bianche alla griglia o in salse leggere. La sua freschezza lo rende ideale anche con insalate di mare, risotti agli agrumi o formaggi freschi come ricotta e caprino, esaltando la leggerezza e la scorrevolezza del sorso.



750 ml



Distribuito in Italia da

 ALLEGRINI  
WINE  
DISTRIBUTION