



DAVID MORET

CHARDONNAY

2022



Maison Jacques Picard

Maison Boizel

Domaine de la Meulière

Domaine Du Couvent

Thibault Liger-Belair

David Moret



Regione

Selezione di uve dai migliori climat di Borgogna, sapientemente assemblate da David Moret.



100% Chardonnay



Vendemmia manuale



Vinificazione

Vinificato solo per gravità, fermentazione con lieviti indigeni, senza pompaggio.



750 ml



Affinamento

Affinamento in legno con una piccola percentuale di legno nuovo per un anno. Dopo questo periodo il vino viene travasato e imbottigliato per gravità, senza filtrazione, preservando la purezza e l'autenticità del frutto.



Grado alcolico 12,5% vol



In bocca, è un vino denso e rotondo, ma che ha la particolarità di essere piuttosto vivace nella sua giovinezza, il che gli conferisce un lato minerale.



Questo vino si sposa perfettamente con piatti di pesce come il salmone alla griglia o il branzino al forno, grazie alla sua vivacità e mineralità. Ottimo con crostacei come scampi o gamberi e con risotti delicati a base di frutti di mare. La sua rotondità lo rende ideale anche con carni bianche, come il pollo arrosto o il coniglio alle erbe, e con formaggi freschi a pasta molle.



Distribuito in Italia da

A ALLEGRINI
WINE
DISTRIBUTION