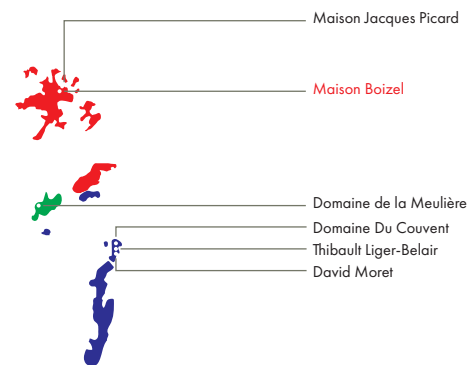




Joyau Chardonnay

2007



Regione

Solo Chardonnay proveniente da quattro cru della Côte des Blancs è stato selezionato per elaborare il Joyau de France Chardonnay 2007: Avize, Le Mesnil-sur-Oger, Oger e Vertus.



100% Chardonnay



Viene utilizzato solo mosto fiore per questo Chardonnay.



Vinificazione

Vinificazione in acciaio a temperatura controllata. Viene svolta conversione malolattica.



Affinamento

Il vino matura per 10 anni sui propri lieviti nelle cantine della maison Boizel, sviluppando profondità e complessità aromatica.



Grado alcolico 12,5% vol

Dosage 5 gr/l



Un colore dorato, con bollicine molto fini. Il naso è raffinato ed elegante; si apre con aromi freschi di fiori (biancospino) e frutta secca (mandorla), supportati da sentori di agrumi (pompelmo, buccia di limone). La complessità della gamma aromatica emerge con note di pasticceria accentuate da una mineralità molto delicata. Al palato, il vino è denso e ampio, con una struttura pulita ed equilibrata. La tipica freschezza e vivacità dell'annata sono molto evidenti e si combinano armoniosamente con le note minerali, quasi saline, e gli aromi generosi e tostati (nocciole tostate, brioche).



Joyau Chardonnay si abbina perfettamente a piatti come ostriche fresche, crostacei alla griglia, tartare di pesce bianco o capesante scottate. Ideale anche con piatti di alta cucina a base di pollame delicato o risotti al tartufo, grazie alla sua eleganza, freschezza e complessità aromatica.

ml

750 ml

