



DAVID MORET

CHASSAGNE MONTRACHET VIEILLES VIGNES AOC BLANC

2023



Regione

L'AOC Chassagne-Montrachet si estende su un vigneto di 305 ettari, situato a un'altitudine compresa tra 220 e 325 metri. Occupa un pendio caratterizzato da terreni calcarei e sassosi, in alcune zone marnosi o più sabbiosi, nella parte meridionale della Côte de Beaune.



100% Chardonnay



Vendemmia manuale



Vinificazione

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



Affinamento

L'affinamento avviene in foudres, di cui il 20% è di legno nuovo.



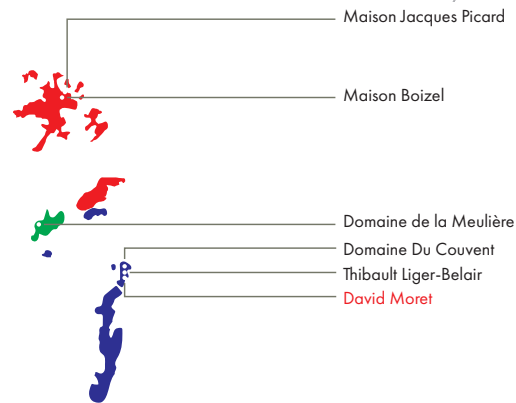
Grado alcolico 13,5% vol



È un vino bianco elegante e complesso, tipico della Borgogna. Al naso, si distingue per una ricca combinazione di frutta bianca matura, come mele, pere e pesche, accompagnata da note più sottili di fiori bianchi e un accenno di burrosità che richiama il legno usato per l'affinamento. La bocca è rotonda e ben strutturata, con una buona acidità che dona freschezza e equilibrio, mentre un finale minerale e leggermente salino ne accentua la persistenza.



Si abbina perfettamente a piatti raffinati come crostacei, frutti di mare, pesci al forno e carni bianche in salsa. Ideale con risotti delicati, verdure gratinate e formaggi a pasta molle, esaltando l'equilibrio tra freschezza e complessità del vino.



ml

750 ml



Distribuito in Italia da

A ALLEGRINI
WINE
DISTRIBUTION