



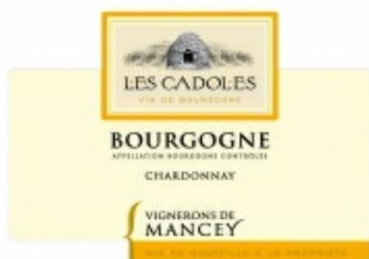
### Classification :



Régional

**Région :** La Côte  
Mâconnaise

**Cépage :** Chardonnay



**Température de service :**  
8 à 12°C

**Durée de conservation :**  
de 18 mois à 5 ans

## Bourgogne "Les Cadoles" (Blanc)

*La Côte Mâconnaise - Chardonnay*

### Origine

La cuvée Borgogna bianco Les Cadoles è ottenuta da parcelle selezionate di diverse proprietà. Sulle colline di Tournus e Mancey, inoltre, si trovano numerose «Cadoles», piccole case che servivano da riparo per i vignaioli. Più o meno elaborate, queste costruzioni avevano un'architettura molto particolare. Alcuni dicono che assomigliassero a una sorta di igloo in pietra!! Grazie alla "Société des Amis des Sciences et des Arts" di Tournus, queste costruzioni sono oggetto di un programma ambizioso di salvaguardia e ristrutturazione.

### Vinificazione

Questo vino è elaborato da uve provenienti da vigne di più di 20 anni. I grappoli vengono condotti alla pressa con molta cura. La pressatura è allo stesso tempo dolce e rapida, per eliminare il succo più torbido. Il mosto dell'ultima pressatura viene eliminato per mantenere una finezza assoluta. Affinamento parziale in grosse botti di rovere da 400 litri, nuove e usate fino ad un massimo di tre anni, per 6-8 mesi. Il fine di questo breve passaggio in botte è quello di accompagnare il vino, lanciarlo alla vita, ma assolutamente non di conferire note di legno.

### Note di degustazione

Colore dorato. Al naso, aromi sottili e finemente tostati di vaniglia, noccioline e frutta secca. In bocca, il vino è ampio, elegante, vivace e fine. La persistenza gli conferisce una propria ricchezza e importanza. Sottile e morbido, è allo stesso tempo rotondo, elegante e fresco.

Distribuito da

