

# Coteaux Champenois Blanc Montgueux

## VITIGNO

Chardonnay 100%

## TERROIR

Chardonnay proveniente dal Terroir Montgueux.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica, seguita dalla fermentazione malolattica, viene svolta in barrique di rovere delle Ardenne della capacità di 300 l. Il vino matura sui suoi lieviti, sempre in legno, per almeno 10 mesi, grazie a bâtonnage frequenti.



## CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore giallo dorato luminoso. Esame olfattivo naso molto delicato caratterizzato da note fruttate mature di amarena e ribes rosso. Vi sono poi note tostate di vaniglia e tabacco leggero. Esame gustativo in bocca risulta morbido con tannini eleganti e vellutati. Alla frutta succosa si affiancano note fresche. Il risultato è un finale setoso. Il vino è gustoso, intenso e di grande piacevolezza.

