

Les Essentielles de Mancey

Bourgogne Chardonnay
Aoc Bourgogne



Vitigno

Chardonnay 100%

Zona di produzione

Tutte le uve utilizzate per la produzione di questo vino provengono dal villaggio di Chardonnay, situato a pochi chilometri a sud di Mancey. È un vero e proprio Chardonnay proveniente dal villaggio di Chardonnay. I vigneti giacciono su terreni calcarei con un'esposizione ottimale.

Vinificazione e affinamento

Onde evitare l'ossidazione, le uve raccolte vengono trasportate rapidamente alla pressa. Dopo una delicata pressatura pneumatica, i mosti vengono trasferiti in vasche di decantazione a bassa temperatura, dove vengono lasciati chiarificare per 24-36 ore. La fermentazione avviene con lieviti autoctoni a una temperatura controllata di 18-21°C per preservare gli aromi delicati. I vini rimangono sui lieviti fino al completamento della fermentazione malolattica, a quel punto vengono travasati e svinati. L'affinamento è di almeno 6 mesi in vasca prima dell'imbottigliamento.

Caratteristiche sensoriali

Al naso il vino presenta un mix di frutta a polpa bianca, in particolare pere e pesche bianche, fuse con note minerali. La sua profondità e ricchezza creano un bouquet elegante e fresco al palato, completato dalla sua complessità e dai suoi sapori piacevolmente persistenti.