

1er CRU En Virondot

Chassagne Montrachet AOC 2011

Marc Morey & Fils

Con l'1er CRU En Virondot Aoc della Maison Marc Morey & Fils siamo tra le vigne più famose della Cote d'Or. Questo vino è, di fatto, un "monopolio" perché i Morey lo etichettano integralmente a loro nome.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Chassagne Montrachet
Denominazione	AOC
Annata	2011
Nazione di produzione	Francia
Regione di produzione	Bourgogne
Vitigno	Chardonnay 100%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino
Gusto	Al palato è progressivo, teso e dinamico con finale mielato e aggraziato
Profumo	Il vino presenta al naso una finezza e una gamma di aromi sfumati e piacevoli, dai fiori bianchi alle note citrine e mentolate
Abbinamenti	Antipasti di crostacei, primi con crostacei, secondi piatti di crostacei, antipasti di pesce, primi con pesce, secondi piatti di pesce
Temperatura di servizio	12°C

DATI DI PRODUZIONE

Età ceppi	Tra i 25 e i 35 anni
Resa per ettaro	Meno di 40 hl/ha
Vinificazione	i mosti bianchi vengono vinificati in acciaio inox, con controllo della temperatura
Maturazione	In botti di rovere. Qui subiscono la fermentazione malolattica
Affinamento	In botti di rovere