



Royal Oyster 2023

CHF 19.50 | 10 cl = CHF 2.60

Color oro pallido scintillante nel calice. Al naso sprigiona grande freschezza con note di agrumi come lime e pompelmo, fiori bianchi e pesche di vigna. Morbido attacco al palato con una leggera effervesienza quando viene imbottigliato fresco. Il vino Royal Oyster vanta un vivace finale minerale con sentori agrumati. Come suggerisce il nome, è l'accompagnamento ideale per piatti a base di ostriche e altri frutti di mare.

Produttore	De Ladoucette
Categoria	Vino bianco
Paese	Francia
Regione	Loira
Sottoregione	Muscadet Sèvre et Maine
Classificazione	AC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Melon de Bourgogne
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	300163
Adatto a	Crostacei, Frutti di mare



Vinificazione

La fermentazione avviene a basse temperature controllate. Maturato su fecce per 6 mesi.

Terroir

Il terroir è caratterizzato da serpentinite metamorfosata, anfibolite e gneiss.

Storia





Fondata nel 1893 da Monsieur Brédif, Maison Brédif è una delle aziende più conosciute e autorevoli della regione. Conosciuto per il Vouvray, ma anche per la sua dolcezza, Monsieur Brédif è stato un pioniere nel mondo della viticoltura con la creazione del Vouvray frizzante all'inizio del XX secolo. Nel 1980 il barone Patrick de Ladoucette si è calato nel ruolo di vero amante del vino e, entusiasta dalla qualità e dalla tradizione, ha dato un nuovo impulso a questa maison vecchia di diverse centinaia di anni. Questo vino unico nel suo genere è prodotto al 100% dal vitigno locale Melone de Bourgogne.

