



Chassagne Montrachet, Cuvée Prestige 2023

CHF 49.00 | 10 cl = CHF 6.53

Nel bicchiere si presenta con un colore dorato intenso, impreziosito da riflessi brillanti. Al naso si apre un bouquet molto ampio ed espressivo, con note di pane cotto, pesca bianca e un leggero accenno di miele. Al palato, questo Chassagne-Montrachet è potente, vivace e ben strutturato, con una grande ricchezza aromatica. L'evoluzione in bottiglia gli conferirà ancora maggiore finezza nei prossimi anni.

Produttore	Domaine Capuano Ferreri
Categoria	Vino bianco
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Beaune
Classificazione	AC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323499
Adatto a	Funghi, Pollame, Pesce, Crostacei

Vinificazione

L'affinamento avviene per 8-10 mesi in botti di rovere, di cui il 30% nuove. Successivamente il vino riposa ancora per 4-6 mesi in bottiglia prima di essere messo in vendita.

Terroir

I terreni sono caratterizzati da argilla e calcare.

Storia





Il Domaine Capuano-Ferreri si è evoluto nel corso degli anni e oggi si estende su oltre 8 ettari di vigneti nella Côte de Beaune e nella Côte Chalonnaise. L'obiettivo è esprimere il terroir attraverso i vini. L'ottima esposizione dei vigneti, un lavoro accurato, così come la vendemmia manuale e la selezione delle uve, permettono di ottenere vini di grande qualità. Nelle cantine della tenuta, la vinificazione avviene in modo tradizionale e naturale. Tutti i vini sono affinati in botti di rovere di origine francese. Quando l'affinamento raggiunge il suo apice, l'imbottigliamento viene effettuato con cura e delicatezza, per vini degni della loro denominazione.

