



Chassagne Montrachet 1er Cru, Morgeot 2024

Nel bicchiere si presenta con un magnifico colore giallo oro intenso dai riflessi verdi. Al naso si distingue per una marcata mineralità (pietra focaia), con note di fiori bianchi, burro fresco e nocciola, seguite da eleganti sentori tostati dovuti all'affinamento in legno. Al palato è pieno e persistente, al tempo stesso vivace e concentrato, dinamico e morbido. Nel complesso molto ben equilibrato, con un fantastico potenziale di invecchiamento.

Produttore	Domaine Capuano Ferreri
Categoria	Vino bianco
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Beaune
Classificazione	AC
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2034
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323955
Adatto a	Formaggi stagionati, Formaggio di capra, Salsa di panna, Pollame, Capresante

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.

