

Bourgogne Côte d'Or "Les Grandes Gouttes" (Sans Sulfite Ajouté) 2022- D. Rougeot



Nazione: Francia
Regione: Borgogna
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Chardonnay
Annata: 2022
Certificazione e pratiche agricole: Biodinamica certificata
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Filtrato
Affinamento - Contenitori: 2 mesi in inox, 18 mesi in barrique
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Sughero
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Chardonnay in purezza da viti di 50 anni.

Raccolta manuale delle uve, pressatura pneumatica diretta di grappoli interi senza pigiatura. Decantazione a freddo per 2 giorni e fermentazione alcolica con lieviti indigeni, a seguire malolattica in barrique.

Riposa in contenitori di inox per 2 mesi, affinamento di 18 mesi in botti grandi. Leggera filtrazione e imbottigliamento.
Senza solfiti aggiunti.