CHÂTEAU DE LOCHÉ

CHÂTEAU DE LOCHÉ

POUILLY – LOCHÉ PREMIER CRU A.O.C. LES MÛRES



BREVE INFO
"Les Mûres" deriva dai rovi che nel Medioevo separavano gli appezzamenti di vite su questo versante di Pouilly-Loché. L'abate Courtpée nella sua famosa ed erudita Descrizione generale e particolare del Ducato di Borgogna, scritta intorno al 1760, cita "Les Mûres" come terroir di riferimento in Borgogna.

UVAGGIO
100% Chardonnay.

SUOLO
Terreno argillo-calcareo poco profondo è vicino alla roccia madre, ricca di ossido di ferro.

ETA' MEDIA DELLE VIGNE
60 anni.

VINIFICAZIONE
La vinificazione è tradizionale con una pressatura lenta per preservare le uve. Il mosto viene poi decantato e fermentato con lieviti indigeni, in tini o in botti di rovere francese. L'affinamento dura da 12 a 18 mesi, sulle fecce fini, consentendo di rivelare la complessità e la lunghezza aromatica. Il vino viene poi leggermente filtrato prima di essere imbottigliato.

NOTE DEGUSTATIVE
Bouquet ampio e potente di frutta matura, testimonia una bella complessità esaltata da note di pasticceria fine.