



CHÂTEAU DE LOCHÉ

Château de Loché

**POUILLY – LOCHÉ VILLAGE A.O.C. LES
BARRES**



BREVE INFO

Les Barres" è il secondo terroir o "climat" più importante di Pouilly-Loché in termini di superficie e notorietà. Si distingue nettamente dal vicino "Les Mûres", dimostrando la complessità e la diversità di Pouilly-Loché grazie alla sua attiva storia geologica.

UVAGGIO

100% Chardonnay.

SUOLO

Magnificamente esposto al sole nascente, "Les Barres" si distingue per la natura geologica del suo terreno poco profondo e ghiaioso, composto da arenaria e scisto decomposti. Si tratta di un terroir unico in Borgogna, di cui questo specifico appezzamento occupa la parte superiore.

ETA' MEDIA DELLE VIGNE

80 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

Notevole per gli aromi di fiori bianchi come biancospino, acacia e una lunghezza molto bella. Dopo qualche anno di invecchiamento, la degustazione permette di apprezzare una maggiore freschezza con note di tartufo bianco.

www.agbselezione.com