



DORMY

## BOURGOGNE A.O.C. RENAISSANCE



### VITIGNO

100% Chardonnay.

### DESCRIZIONE

Con Renaissance, DORMY ha creato un meraviglioso Chardonnay invecchiato nella più grande tradizione borgognona. Dopo aver selezionato l'appezzamento più qualitativo, le uve vengono pressate delicatamente dopo la vendemmia e messe immediatamente in botti di rovere francese nella nostra cantina secolare. In botti di rovere francese nella cantina secolare.

### ETA' MEDIA DEL VIGNETO

50 anni.

### COLTIVAZIONE

Agricoltura sostenibile.

### VINIFICAZIONE

Tradizionale, affinamento sulle fecce fini in botti di rovere francese senza bâtonages.

### POTENZIALE AFFINAMENTO

Fino a 15 anni.

### GRADO ALCOLICO

13% vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

11°C -14°C.

### NOTE DEGUSTATIVE

Con un bel colore brillante, questo Chardonnay offre un naso sottile di agrumi, fiori bianchi e note di miele d'acacia. Al palato è rotondo, ampio con sapori di frutta fresca, nocciola e un piacevole sentore di brioche esaltato da una punta di acidità alla fine della degustazione. Struttura e armonia si fondono in una perfetta unità.