



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.