

DOMAINE DE BONSERINE

CONDRIEU A.O.C. LES 3 LIEUX BLANC



UVAGGIO

100% Viognier.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

30 anni.

VENDEMMIA

Manuale, in casse da 25 kg per preservare l'integrità dell'uva. Due selezioni successive effettuate.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione in demi-muids nuovi. Affinamento per 10 mesi in demi-muids di rovere francese.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore dorato. Fresco e vestito da un legno complice, che offre un naso dinamico e intenso. La bocca opulenta e ricca si confronta con la tensione data dalla mineralità. La paletta aromatica è variegata: albicocca, pesca matura, mandorla tostata e agrumi canditi.

ABBINAMENTI

Classico come aperitivo, divino con foie gras scottato, capesante o cucina agrodolce. Sorprenderà con formaggi a pasta erborinata o con la ricotta di capra tipica della zona del sud della Francia.