

Gilles Mandard

Blanc de blancs

Zona di produzione: Le uve provengono dal Vitryat, e dalle due parcelle più antiche di Chardonnay a Cerseuil.

Vitigno: 100% Chardonnay, con il 20-25% di vini di riserva delle due annate precedenti.

Tipo di raccolta: Vendemmia manuale

Vinificazione

- Débourbage lento e naturale
- Fermentazione alcolica a bassa temperatura in fût de chêne
- Nessuna fermentazione malolattica per preservare freschezza e aromi
- Dosaggio: 7 g/L

Analisi Sensoriale

- Esame Olfattivo
 - Bouquet elegante e floreale, con intense note di frutta bianca e frutta secca
- Esame Gustativo
 - Grande rotondità, con un attacco morbido ed equilibrato. Bollicine fini che esaltano sfumature briochées e minerali.

Abbinamenti Gastronomici

- Perfetto con frutti di mare e formaggi stagionati

Temperatura di Servizio

- 6° – 8°C

