

Gilles Mandard

Clos de cerseuil

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

Vitigno: 100% Pinot Meunier

Annata: 2015

Tipo di raccolta: Vendemmia manuale

Vinificazione

- Débourbage lento e naturale
- Nessuna fermentazione malolattica per preservare la freschezza degli aromi
- Dosaggio: 7 g/L

Analisi Sensoriale

- Esame Olfattivo
 - Profumo intenso ed evolutivo, con note fruttate e biscottate.
- Esame Gustativo
 - Attacco vivace, grande ampiezza e perfetto equilibrio. Emergono aromi di fiori bianchi, frutta gialla e agrumi, con un finale lungo e vibrante.

Abbinamenti Gastronomici

- Perfetto con frutti di mare e formaggi stagionati

Temperatura di Servizio

- 6° – 8°C

