

Jacques Busin

Vieilles Vignes Grand Cru

Zona di produzione: Verzenay, Sillery (Pinot Noir) e Ambonnay (Chardonnay)

Vitigno: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Tipo di raccolta: Vendemmia manuale

Vinificazione

- Maturazione: Minimo 5 anni in cantina
- Dosaggio: 8 g/L

Analisi Sensoriale

- Esame Olfattivo
 - Naso pieno di rotondità e finezza
 - Sentori di frutta matura con accenti minerali
- Esame Gustativo
 - Strutturato ed elegante, con una mineralità intensa
 - Equilibrato e complesso, con una lunga persistenza aromatica

Abbinamenti Gastronomici

- Si abbina a piatti raffinati a base di pesce e crostacei, ma anche a carni bianche

Temperatura di Servizio

- 7° – 8°C

