

*La nostra gamma*

## VINI BIANCHI E ROSÉ



### Chardonnay "Tête de cuvée"

**Origine:**

Guascogna, Bas-Armagnac

Il controllo periodico permanente dei vigneti, la vinificazione e la maturazione vengono eseguiti nella tenuta.

**Vitigno(i):**

100% Chardonnay

**Consumo:**

Servire leggermente fresco. Da consumare prima dei pasti, con pesci, carni bianche, formaggi...

**Degustazione:**

**Chardonnay, Tête di Cuvée...**

l'ultimo moschettiere! 12 mesi in fusto di quercia favoriscono la splendida nobiltà di questo chardonnay del sud... La sua ricchezza non sa nascondere la propria eleganza e la sua rettitudine! Un primo naso intenso con una sensazione immediata di uva matura, di note vanigliate, una concentrazione su sfumature di frutta con nocciolo. In bocca, la maturità si ritrova pienamente, ma a essa subentra la freschezza per dare ritmo e consegnarci un finale nobile e fiero. Una presenza, una ricchezza inattesa, adatta a sorprendere persino i degustatori più agguerriti.

**Conservazione:**

Al fresco, coricato, al buio. Invecchierà senza problemi per una decina di anni.