

## VINI BIANCHI E ROSÉ



### Chenin - Chardonnay

**Origine:**

Guascogna, Bas-Armagnac

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

**Vitigno(i):**

75% Chenin, 25% Chardonnay

**Consumo:**

Servire fresco. Da consumare come aperitivo o durante i pasti con pesce di fiume, carne bianca, cucina esotica...

**Degustazione:**

**Chenin - Chardonnay : Chef, la ricetta!**

Il contrasto della mineralità prodotta dallo chenin e del grasso proposto dallo chardonnay procura una sensazione abbastanza vicina a quella del dolce salato in cucina. L'attacco in bocca è fresco, franco, goloso e conserva le sfumature principali dell'uva matura. Quindi arriva una soavità complessa, dove un leggero vanigliato, sottile, quasi floreale, contende la propria prevalenza alle sfumature più lunghe e più dolci di caramella al latte... Sul finale arriva poi una sfumatura di salinità alquanto lieve, piacevolmente conturbante, francamente esotica...

**Conservazione:**

Al fresco, in piedi, in un luogo scuro. Da consumarsi preferibilmente entro: 1/2 anni.