



Bourgogne Blanc 2019 Les Champs de l'Abbaye

Vitigni:	Chardonnay 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	13.5%
Bottiglia:	Borgognotta
Zona:	Borgogna Cote Chalonnaise
Tipologia:	Bianco Borgogna
Nome vino:	Borgogna Appellation Regional
Annata:	2019
Vitigno:	Chardonnay

Il bianco dalla vigna attorno alla cantina: un vino di grande piacevolezza, morbido e ricco in questo peculiare millesimo: in "mélange des plantes" il vigneto contiene inoltre una piccola percentuale di Pinot Gris, ammesso dal disciplinare. Ha un bel colore acceso e profumi di frutta esotica, gesso, fiori campestri come il tarassaco, con una lieve vena burrosa, soave e delicata, sullo sfondo. Al sorso presenta fisionomia più spartana: affonda bene in persistenza dopo progressione nel segno della pienezza, lasciando un ricordo pulito tra echi "minerali" e di frutta succosa; il tutto ha una focalizzazione così precisa che alla cieca può disorientare, indirizzando verso denominazioni di maggior ambizione. Fermentazione spontanea del grappolo intero, 12 mesi in pièces nuove per un terzo, non filtrato. A tavola, può spaziare dai primi con pesce o crostacei alle zuppe autunnali di legumi o di funghi, ai risotti, ai formaggi non caustici.