

# BOURGOGNE • HAUTES-CÔTES DE NUITS

BLANC



---

## Uvaggio:

71% Chardonnay, 29% Pinot Blanc.

## Affinamento:

dal 50 al 70% solo in botti nuove da 350 litri, dal 30 al 50% in tini di gres per un periodo di 15 mesi seguito da messa in massa per 6 mesi in tini. Nessuna chiarifica, solo un travaso e una leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento.

## Note di degustazione:

colore oro dorato cristallino, media fitezza. All'olfatto emergono note di frutta fresca a polpa bianca. Al palato l'attacco è rotondo e generoso. Il profilo aromatico è maturo, l'acidità regala un bel rilievo sul finale.

**Temperatura di servizio:** 10° C.