



Les Deux

Chardonnay Bielersee AOC, Domaine Bonnet du Fou

Sapore e freschezza dal Lago di Bienne

Descrizione:

Il nome Les Deux fa riferimento alle due parcelle L'échez e Hoole, le cui uve vengono unite per creare questa cuvée. Aniché mettere in risalto separatamente le differenze dei singoli appezzamenti, questo Chardonnay unisce consapevolmente i punti di forza di entrambi i terroir. Le diverse esposizioni e i microclimi gli conferiscono un affascinante equilibrio tra freschezza e morbidezza, completato da una precisione minerale e da una notevole profondità. Un affinamento di dodici mesi in barrique, con un uso volutamente moderato di legno nuovo, conferisce ulteriore struttura senza coprire il carattere di origine. Il risultato è uno Chardonnay del Lago di Bienne dalle mille sfaccettature, con l'eleganza della Borgogna e una personalità inconfondibile.

Profilo aromatico:

Al naso si presenta complesso e invitante: maturità e freschezza sono in perfetto equilibrio. Aromi di mela gialla e albicocca si fondono con delicate note di tè bianco, camomilla e miele di fiori. Delicati sentori di vaniglia, mandorle tostate e brioche conferiscono ulteriore profondità al bouquet.

Al palato il vino si presenta succoso, armonioso e ben strutturato. Un'acidità vivace garantisce freschezza e crea un elegante contrappunto alla cremosità. Sfumature speziate e delicatamente fruttate accompagnano il lungo retrogusto, mentre una fresca e delicata nota acidula nel finale ravviva piacevolmente la degustazione.", "detected_source_language": "DE", "tag_handling_version": "v1

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Domaine Bonnet du Fou

Produzione: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Gradazione alcolica: 13.0%

Maturità di degustazione: fino al 2035

Uva: 100% Chardonnay

Numero articolo: 1468724

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Les Deux

Chardonnay Bielersee AOC
Domaine Bonnet du Fou

Paese di origine: Svizzera
Valutazioni: Score 19/20
Uva: 100% Chardonnay
Maturità di degustazione: pronto fino al 2035
Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Produzione: 12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 13.0%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.