



Pouilly-Fuissé AOC

Domaine du Roc des Boutires

Azienda vinicola emergente del Mâconnais

Descrizione:

I vini della “collina dorata”, la Côte d’Or nel cuore della Borgogna, sono tra i migliori e i più ricercati al mondo, ma anche tra i più costosi. Ciò apre tuttavia nuove opportunità per terroir finora sottovalutati come il Mâconnais, nel sud della regione. Il Domaine Roc de Boutires, situato nella più famosa denominazione del Mâconnais, Pouilly-Fuissé, è uno dei nuovi protagonisti di rilievo. Dispone solo di quattro ettari nel cuore della zona di coltivazione, ma in una posizione eccellente a 300-500 metri di altitudine. Di notte qui fa piuttosto fresco, il che favorisce la formazione degli aromi e la conservazione della freschezza dell’uva. Allo Chardonnay proveniente dal vigneto “En Bertillionne” viene concesso un lungo periodo di fermentazione, che integra perfettamente il frutto nella struttura minerale. L’abile utilizzo della barrique sottolinea delicatamente la cremosità, seguita da aromi di brioche e delicate note agrumate che permangono a lungo. Senza dubbio, occasione colta al volo, Roc de Boutires!

Profilo aromatico:

Giallo limone carico. Al naso è leggermente riduttivo, con note di spezie e frutta a nocciolo. Ampio e ricco al palato, rivela le sfumature cesellate del terroir, rabbiose e dirette. Agrumi, pesche ed erbe fresche. Finale lungo.

Ideale con:

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: Francia

Appellation: Mâconnais

Allevamento: 17 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero articolo: 1094520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pouilly-Fuissé AOC

Domaine du Roc des Boutires

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Wine Spectator 90/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	17 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.