



2020 Macôn-Milly-Lamartine AOC

Les Collonges, Louis Dorry

Una scoperta della Borgogna meridionale

Descrizione del vino:

Tutti i vini Louis Dorry sono succosi, potenti e freschi. Sono perfetti per un pasto. Louis Dorry, trentenne, produce vini di Macon di alta qualità da soli 3 ettari. Evita tutti i prodotti chimici e lascia i vini il più naturali possibile. Fermentazione spontanea e lunga fermentazione per tutti i vini.

Nota di degustazione:

Giallo splendido e frizzante. Un bouquet di sottili note fruttate, speziate e floreali, con deliziosi sentori di tostatura. Al palato è un vino affascinante, fruttato e untuoso, corposo ed elegantissimo, con una perfetta armonia di agrumi, frutta gialla, mineralità salina e acidità. Impressionante e fresco al tempo stesso, rivela tutta la classe di un'origine di prim'ordine. Finale lungo, ricco e intenso.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	FR
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Mâconnais
Valutazioni:	Score 18.5/20
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	1174620

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Macôn-Milly-Lamartine AOC

Les Collonges
Louis Dorry

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi