



2023 Pouilly-Fuissé AOC

Domaine du Roc des Boutires

Azienda vinicola del Mâconnais in crescita

Descrizione del vino:

I vini della "coteau d'or", la Côte d'Or nel cuore della Borgogna, sono tra i migliori e più ricercati al mondo, ma anche tra i più costosi. Tuttavia, questo apre opportunità per terroir finora sottovalutati come il Mâconnais, nel sud della regione. Il Domaine Roc de Boutires, situato nella denominazione più nota del Mâconnais, Pouilly-Fuissé, è uno di questi nuovi arrivati. Ha solo quattro ettari in tutto, nel cuore della regione vinicola, ma in una posizione eccellente a un'altitudine di 300-500 metri. La notte è piuttosto fresca, il che favorisce lo sviluppo degli aromi e la freschezza delle uve. Lo Chardonnay del vigneto "En Bertillionne" beneficia di un lungo periodo di lievitazione, che permette al frutto di integrarsi perfettamente con la struttura minerale. L'uso sapiente delle botti sottolinea delicatamente la morbidezza, seguono alcuni aromi di brioche, mentre delicate note di agrumi rimangono a lungo. Senza dubbio, un'opportunità colta, Roc de Boutires!

Nota di degustazione:

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.

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:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Mâconnais
Produttore:	Boutires
Valutazioni:	
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	1094523

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pouilly-Fuissé AOC

Domaine du Roc des Boutires

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi