



PAUL CHOLLET



Nome: “CONCERTO” CUVÉE PRESTIGE

Millesimo: 2014

Regione: BOURGOGNE /Savigny-Les-Beaune

Denominazione: AOC CRÉMANT DE BOURGOGNE

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% CHARDONNAY

Dosaggio: 5 g/l

Formati: 750 ml.

Coltura: terreno di tipo calcareo con sottosuolo limoso-argilloso, la filosofia produttiva è improntata su una viticoltura di tipo tradizionale. I vigneti sono ubicati nelle Côte de Beaune e Hautes Côtes.

In cantina: fermentazione alcolica a bassa temperatura, conversione malolattica svolta completamente ed affinamento per almeno 36 mesi in bottiglia.

Caratteristiche: il naso sprigiona note di frutti rossi come fragoline di bosco e ribes, ed al palato risulta una cuvée ben bilanciata, segnata da una bella freschezza e dal retrogusto di frutti rossi

Abbinamenti: ottimo con piatti elaborati a base di pesce e foie gras

Servizio: 6-8 °C

