



---

## DOMAINE DES TILLEULS



Nome: CHARDONNAY Belle Aisance

Annata: 2017

Regione: Val de Loire (Pays Nantais)

Denominazione: IGP Val de Loire

Colore: BIANCO

Vitigni: 100% CHARDONNAY

Formato: 750 ml.

Coltura: le vigne da cui si produce questo vino hanno una età di 30 anni, nella zona di La Regrippière. Il terreno è a base di limo-argilla su fondo di micascistoso. Clima oceanico temperato con orientamento Est / Sud-Est. Il sistema di allevamento è a Guyot semplice in agricoltura ragionata nel rispetto dell'ambiente e uso di fertilizzanti organici.

In cantina: Pressatura pneumatica e sedimentazione statica. Fermentazione alcolica controllata seguita da fermentazione malolattica all'inizio dell'inverno. Affinamento sui lieviti 12 mesi: 70% in vasche sotterranee e 30% in botti di rovere francese.

Caratteristiche: Colore giallo chiaro cristallino con tonalità verdoline. Naso ricco, cremoso con sentori di frutta a polpa bianca. Bocca rotonda, carnosa... golosa, con una elegante nota di vaniglia e una suadente trama setosa.

Abbinamenti: Pesce alla griglia e/o con salsa, carne bianca, capesante alla griglia, formaggi stagionati. Un vino molto piacevole che può essere gustato in ogni occasione e ottimo come aperitivo.

Servizio: 10-12 °C