Domaine

Bernard Moreau

“Bourgogne Chardonnay”

Calificación Regional

Región La Côte de Macônnaise

Varietal Chardonnay

Origen

Bernard Moreau cultiva solo las cerca de 7 Ha. de viñas en las laderas de Mancey, Vers y Jugy. Su mayor producción es la de Mâcon-Mancey y la de Bourgogne tinto. La gran diversidad de terruños dota a sus vinos de una extraordinaria complejidad.

Vinificación

Las uvas son transportadas a la prensa con sumo cuidado. El prensado es, a la vez, suave y rápido, para evitar el mosto turbio. Los mostos del final del prensado son eliminados. El 25% fermenta en barricas nuevas de 400 litros. Estas ofrecen la mejor proporción volumen/contacto con la madera, respetando así la finura y el frescor de los vinos

Degustación

De color oro, verde.
En nariz aromas sutiles y suavemente amaderados de vainilla y avellanas.
En boca el vino se caracteriza por una particular amplitud. Su estructura típica de Bourgogne expresa sensaciones gustativas con finura y equilibrio.

Maridaje

Su tipicidad y la delicadeza de sus aromas ponen en valor platos con embutidos y pescados. Como vino blanco, el frescor le es intrínseco. Entre 8º y 12º degustaremos el cenit de aromas.

Temperatura de servicio: De 8º 12º C

Tiempo de conservación: De 5 a 6 años

DIRECT BODEGA

www.directbodega.com
info@directbodega.com
Facebook: lallierdirectbodega Twitter: @directbodega

EI ABUSO DEL ALCOHOL ES PELIGROSO PARA LA SALUD. CONSUMIR CON MODERACIÓN