

Domaine du Bouchot

ORANGE

NOTE GENERALI

Tipologia Vin de France

Zona produttiva Valle della Loira, Saint Andelain. Parcella Les Coûtes du bout con esposizione a est a 230 metri s.l.m.

Vitigno 100% Sauvignon Blanc

Tipologia del terreno Calcare portlandiano con Caillottes sottili.

Vinificazione Macerazione sulle bucce per 5 mesi. Fermentazione con lieviti indigeni senza solfiti aggiunti.

Invecchiamento Affinamento di 1 anno in barrique di secondo passaggio.

NOTE ORGANOLETTICHE

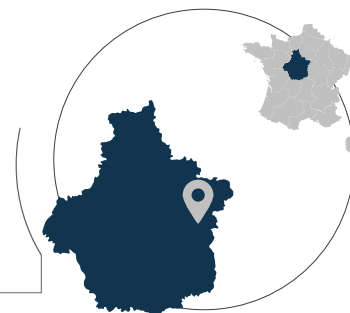
Colore Giallo arancio.

Profumo Al naso spiccano note intense di pane speziato e tostato

Sapore Al palato emerge fin da subito la sua complessità.

Abbinamenti Perfetto insieme a taglieri di formaggi e salumi ma anche con pasticceria.

Temperatura di servizio 12-14°C



SAINT ANDELAIN / VALLÉE DE LA LOIRE



ANNO DI FONDAZIONE | 1987



VITIGNI | SAUVIGNON BLANC

ENOLOGO | ANTOINE GOUFFIER

