

Maison Champy

CUVÉE EDME CHARDONNAY

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Bourgogne

Zona produttiva Borgogna, Côte d'Or e Côte Châlonnaise: le uve provengono da Puligny, Meursault e Rully.

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Suolo argilloso-calcareo.

Vinificazione Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Malolattica svolta.

Invecchiamento Affinato in botti di rovere per 12 mesi, di cui il 20% nuove.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore brillante, giallo oro con riflessi dorati.

Profumo Forte intensità aromatica. Al naso è ricco con note di frutta esotica e fiori bianchi, note di caramello e vaniglia su fondo di pane tostato.

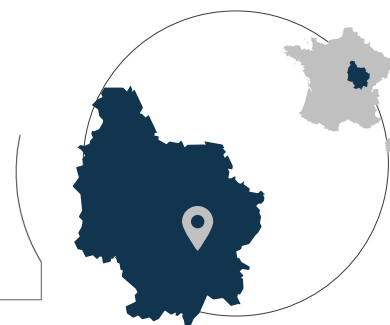
Sapore Fresco al palato, corpo opulento, morbido e rotondo. Nel finale, una buona persistenza aromatica del frutto, unita ad un buon equilibrio tra l'acidità e la rotondità.

Abbinamenti Ottimo da solo come aperitivo o con risotti e con formaggi come Brie de Meaux, Chaource, Vacherin.

Temperatura di servizio 12/14° C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1720



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR



ENOLOGO | DIMITRI BAZAS
JOSÉ RAMALHO (cellar master)
FRANCIS SIMON (vineyard director)

