La Torre, Chardonnay, "Degli Uccelli" Salento IGP



Né sous le soleil du Salento, ce Chardonnay allie la fraîcheur méditerranéenne et l'élégance d'un cépage international. Vinifié avec soin, il offre une expression vibrante et équilibrée, idéale pour les amateurs de blancs fruités et structurés.

Origine: Cultivé dans le Salento, sous un climat méditerranéen chaud et ensoleillé, ce Chardonnay bénéficie de sols calcaires et d'une brise marine qui préservent sa fraîcheur et sa minéralité.

Encépagement: 100% chardonnay

Vinification: Vendanges en fin août, macération à froid pendant 12 heures à 4°C, puis fermentation alcoolique en cuve inox à 15°C pour préserver les arômes fruités et la fraîcheur.

Dégustation: Robe jaune paille aux reflets dorés, il libère des arômes de fruits mûrs et de vanille. En bouche, il séduit par sa fraîcheur vive, son équilibre et une finale délicate et persistante.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Parfait avec des plats de poisson, des viandes blanches ou des entrées légères. Il accompagne aussi à merveille les sushis, les salades composées ou les fromages frais.

- Mousse de poisson
- ...