

CUVEÉ SECRÈTE

CHARDONNAY

VINO NATURAL, ORGÁNICO Y SIN SULFITOS AÑADIDOS

IGP Pays d'Oc

VARIEDAD

100% Chardonnay

VIÑEDO

Vides de 15 a 25 años

Tipo de suelo: arena, marga caliza y grava.

Clima mediterráneo

Cosecha: Mecánica por la noche con el fin de evitar la oxidación.

Rendimiento promedio: 55 hl/ha

VINIFICACIÓN

Despallado y prensado neumático; fermentación a 16°C durante 2 semanas en depósitos de acero inoxidable para el 80% del vino, el 20% restante se fermenta en barrica. El 35% del vino realiza fermentación maloláctica.

Añejamiento: 6 meses en barricas nuevas de roble francés.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Vista: Amarillo con ribetes dorados, limpio y brillante.

Nariz: Aromas de piña, mango, melón, con matices especiados sobre notas de pan tostado y vainilla.

Boca: Fresco, equilibrado con buena acidez; un final largo y afrutado

SUGERENCIA DE MARIDAJE

Se recomienda servir a 10°C.

Se puede disfrutar con risotto de hongos, mariscos, ostras, pescados, carnes blancas o como aperitivo.

Guarda: 3-5 años en condiciones óptimas.

Fleuriel
DE MEXICO

www.fleuriel.com

