



## Bourgogne Chardonnay Les Chazots 2017 Moissenet Bonnard

<b>Vitigni:</b>	Chardonnay 100%
<b>Capacità:</b>	75 cl
<b>Grado alcolico:</b>	13%
<b>Bottiglia:</b>	Borgognotta
<b>Tipologia:</b>	Bianco Borgogna
<b>Nome vino:</b>	Borgogna Appellation Regional
<b>Annata:</b>	2017
<b>Vitigno:</b>	Chardonnay

Da una parcella di 0,48 ettari in comune di Pommard, nella zona bassa. I terreni sono piuttosto profondi, con inserti di limo nelle spesse argille: comprensibile quindi la scelta di Jean-Louis Moissenet di tenere questa vigna inerbita, al fine di stimolare le radici delle viti a cercarsi nutrimento in profondità, vista la concorrenza delle altre essenze vegetali. E il risultato è notevole: il Bourgogne bianco d'ingresso alla gamma è un vino gentile e misurato, molto puro, con note di fiori bianchi, pesca gialla fresca e succosa, e qualche nota salina e appena speziata in fondo che ne accresce il fascino. Maturazione di un anno circa in pièces usate, dal secondo al quarto passaggio; malolattica interamente svolta. Bella scelta per gli antipasti in generale, i finger-food di pesce, le carni bianche speziate o piccanti, la cucina "etnica". Il prezzo finale si commenta da sé.