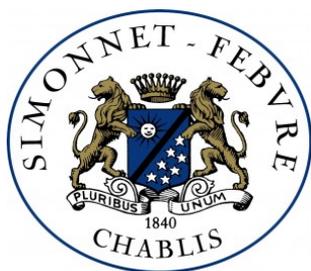


BOURGOGNE CHARDONNAY



El Bourgogne Chardonnay de Simonnet Febvre procede de Borgoña, de la zona del departamento de Yonne, más precisamente de los alrededores de Auxerre.

Productor:	Simonnet Febvre
Denominación:	Appellation Régional
Origen:	Francia / Bourgogne
Presentación:	75 cl.
Varietades:	Chardonnay 100%
Edad del viñedo:	25 años
Suelo:	arcilla y caliza
Rendimiento por hectárea:	60 hl/ha
Vendimia:	Manual
Fermentación:	en tanques de acero inoxidable, a entre 16 y 20°C
Crianza:	de 6 a 8 meses
Temperatura de servicio:	10-12°C
Tipo de cierre:	corcho
Tipo de vino:	Blanco

NOTAS DE CATA

El «Bourgogne Chardonnay» tiene un color rico y dorado con algunos tintes verdosos claros. El bouquet reúne aromas de flores (espino, madreelva) y frutas (lima y pomelo), con un toque siempre presente de pedernal. En boca, el vino se muestra equilibrado y armonioso, realzado por una atractiva acidez que le ayudará a conservarse durante algunos años.