



Francia

## Bourgogne Chardonnay Réserve Regnard



Il Bourgogne Chardonnay Riserva 2008 ci piace perché presenta tutto quello che ci si aspetta da uno Chardonnay della Borgogna. Note fruttate e floreali in grande spolvero, la morbidezza data dal passaggio in legno e le note minerali e fresche dei frutti esotici tutto in un solo sorso. Il Bourgogne Chardonnay Riserva della maison Régnard nasce da una selezione accurata delle migliori uve della regione. Vendemmiato manualmente, la fermentazione malolattica viene svolta per 2/3 in tini d'acciaio termoregolati e per 1/3 in legno.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino intenso. Il naso presenta aromi tipici dello chardonnay come frutti esotici e fiori bianchi tra cui la pera, la mela e l'acacia. Al palato si rivela fresco e di bella ampiezza con un'ottima armonia ed equilibrio confermati dai retrogusti di miele e di burro vivacizzati dalle note speziate e minerali.

### ABBINAMENTI

Perfetto con piatti di pesce alla griglia come degli spiedini di gamberi e pesce spada.

Denominazione: Bourgogne AOC

Vitigni: chardonnay 100%

Alcol: 13%

Formato: 0.75l

Allergeni: Contiene solfiti

Consumo ideale: 2022/2033

Temperatura di servizio: 10/12 °C

Momento per degustarlo: Aperitivo, Cena tra amici

