

PRÉMISSSE

rosset
ERROIR

VITIGNO	Uvaggio
ZONA DI PRODUZIONE	Villeneuve, St Christophe e Chambave
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice, fermentazione in acciaio, affinamento in acciaio a temperatura controllata
GRADO ALCOLICO	14% Vol.
CONTENUTO	750 ml

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	Giallo paglierino
OLFATTO	Fine, Floreale, Fruttato
GUSTO	Secco, buona acidità e piacevole aromaticità
ABBINAMENTI	Aperitivo, Flan di verdure, pesce e formaggi freschi e di media stagionatura,
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8°/10° C - 46°/50° F
BICCHIERE CONSIGLIATO	Calice Chablis, 35cl. Diam. 81.5 mm

