

*Maison
Anselmet*

VALLÉE D'AOSTE
CHARDONNAY ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE

CÉPAGE: Chardonnay 100%

PARCELLES: 2 - dans les communes de Saint Pierre et Villeneuve

ANNÉE D'IMPLANTATION: 1989

ALTITUDE: 750 - 800 m

SOLS: Morainique sableux

DENSITÉ D'IMPLANTATION: 8.000 - 10.000 ceps / ha

SYSTÈME D'IMPLANTATION: Cordon éperonné

RENDEMENT PAR HECTARE: 90 q

VINIFICATION: En barrique de chêne

AFFINEMENT: 6-9 mois en barrique française (pièces) avec bâtonnage

DEGRÉ D'ALCOOL: 13.5 %

NOTES DE DÉGUSTATION: Jaune paille intense et brillant.

Le nez présente des senteurs aristocratiques d'épices boisées, de vanille et de beurre de claire ascendance bourguignonne. La bouche présente une structure solide, une chair remarquable et une définition technique absolue, avec une utilisation raffinée et intégrée de la barrique dans les élégants senteurs fumés qui embellissent une finale à la saveur pleine et persistante.

