

BLANCS

*Maison
Anselmet*

MAINS ET COEUR VALLÉE D'AOSTE CHARDONNAY

CÉPAGE: Chardonnay 100%

PARCELLES: Unique

ANNÉE D'IMPLANTATION: 1989

ALTITUDE: 800 m

SOLS: Marne calcaire sableuse

DENSITÉ D'IMPLANTATION: 10.000 ceps / ha

SYSTÈME D'IMPLANTATION: Cordon éperonné permanent

RENDEMENT PAR HECTARE: 65 q

VINIFICATION: En blanc directement en barrique

AFFINEMENT: 18 mois en barrique (pièces)

DEGRÉ D'ALCOOL: 13.5 %

NOTES DE DÉGUSTATION: Jaune paille intense et brillant. Des parfums éthérés où les notes boisées de la barrique sont sublimées dans une symphonie enveloppante de senteurs (vanille, beurre, épices) par une note de fraîcheur minérale typiquement montagnarde. La bouche est pleine, riche, nuancée : le chêne est un murmure précieux qui libère des senteurs fumées épidermiques subtiles d'une élégance absolue, une vibration continue d'éléments épicés et sapides qui se fondent dans la finale radieuse.

