



2021 Macôn-Bussières AOC

En Prôle, Louis Dorry

Nota di degustazione:

(st) Giallo dorato con riflessi, profumo bello e abbastanza intenso con frutta gialla, mandorle tostate, note floreali, erbe fresche e brioche. Al palato un fruttato delicato, stile salato-iodato, pietra liquida, scorza di limone, mela, brioche imburrrata e tipica espressione del terroir dal calcare. Potente, ma sempre con finezza e precisione. Un Macon di alto livello con potenziale di invecchiamento e profondità di gusto, grazie a viti che hanno fino a 90 anni.

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Mâconnais
Produttore:	Domaine Louis Dorry
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	1174721

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Macôn-Bussières AOC

En Prôle

Louis Dorry

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi