



2021 Macôn-Milly-Lamartine AOC

Les Collonges, Louis Dorry

Un consiglio da parte del sud della Borgogna

Descrizione del vino:

Tutti i vini Louis Dorry sono succosi, potenti e freschi. Sono perfetti per un pasto. Louis Dorry, trentenne, produce vini di Macon di alta qualità da soli 3 ettari. Evita tutti i prodotti chimici e lascia i vini il più naturali possibile. Fermentazione spontanea e lunga fermentazione per tutti i vini.

Nota di degustazione:

(st) Di colore giallo brillante e scintillante, il suo bouquet presenta sottili spezie fruttate, note floreali e fini aromi tostati. Al palato è un vino affascinante, ricco di succosità cremosa, ricchezza, eleganza e perfetta armonia tra agrumi maturi, frutta gialla, mineralità salina e acidità fruttata integrata. Impressionante e allo stesso tempo fresco, dimostra una grande classe e una provenienza di prim'ordine. Finale lungo, ricco e intenso.

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 2031
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	1174621

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Macôn-Milly-Lamartine AOC

Les Collonges
Louis Dorry

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi