

ARONUÏ



SINGLE VINEYARD NELSON ALBARINO



CEPAGE

100% Chardonnay

SOL

Argilo calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle, pressurage léger. Fermentation en fût de chêne. Contrôle de la température. Fermentation malolactique sur lies avec autolyse. Mise en bouteille au domaine avec légère filtration et élevage des vins au domaine.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur jaune clair brillant
- Nez : Vin au bouquet de pomme, de citron vert et de miel.
- Bouche : En bouche, notes minérales et florales. Une sucrosité naturelle apparaît en fin de bouche avec une légère pointe d'acidité.

S'accorde parfaitement avec des volailles et des fromages à pâte dure.

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

SOIL

Clay and limestone

VINIFICATION / AGEING

Hand harvest, light pressing. Fermentation in oak barrel. Control of the temperature. Malolactic fermentation on dregs with autolyse. Bottling in the domain with light filtration and ageing of wines in the domain.

TASTING

- Colour : Bright clear yellow colour
- Nose : Wine with a bouquet of apple, lime and honey.
- Mouth : In mouth, mineral and floral notes. A natural sweetness appears at the end of mouth with a light point of acidity. Perfect with poultry and hard cheeses.