



Château de Lavernette, Bourgogne Blanc

Volym: 750 ml

Faktaruta

| | |
|---|-----------------------------|
| Region Bourgogne | Årgång 2017 |
| Producent Château de Lavernette | Druvor Chardonnay |
| Alkohol 13 % | |

Beskrivning

En superfin Bourgogne blanc med en ungdomlig doft och toner av gula äpplen, blommor, citronskal, krita och kex. Druvorna har handplockats i små korgar och fermenterades i 4 år gamla fat för att bevara de fruktiga aromerna. Vinet mognade på sin jästfällningen och har lagrats i 12 månader på ekfat innan det buteljerades. Torr, med en frisk smak, en krämig fyllighet och en fin syra. Smörig och komplex med en elegant balans mellan frukt och fat med en frukt driven eftersmak

Region

Bourgogne är den stora och kanske mest respekterade vinregionen i Frankrike. Här producerar man några av världens mest exklusiva viner. Bourgogne är...

[Läs mer](#)

Producent

Château de Lavernette är en vingård som specialiserar sig på Chardonnay och ligger i Mâconnais, Bourgogne. Deras vinmakning bygger på hållbarhet och...

[Läs mer](#)