



Vite Colte, 2023

Piemonte Chardonnay DOC Fosche

Pays
Italie

Région
Piemont

Cépages
Chardonnay

Température de service
9 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
14.00%

Caractère

Robe jaune doré dans le verre, arômes intenses de pomme, de coing, d'orange et d'un soupçon de banane au nez, et une merveilleuse fraîcheur d'agrumes en bouche: ce vin fruité séduit par son équilibre, son ampleur et sa finale persistante.

Type de vin



Les fruités

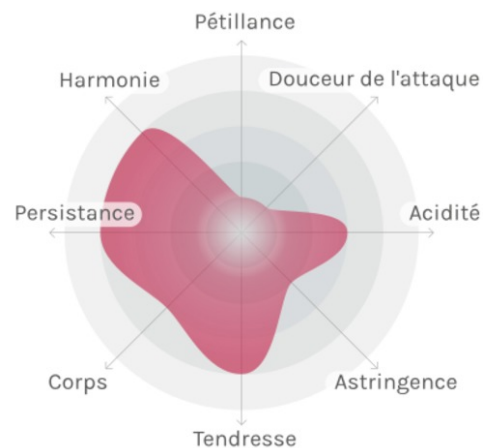


Les persistants

Producteur/Marque

Vite Colte

La tradition est très importante chez Vite Colte, ce qui n'empêche pas ces producteurs de vin du Piémont de développer des concepts innovants. La cave moderne de Vite Colte n'accueille que des raisins bien adaptés à la maturation, avec beaucoup de couleur et d'extrait aromatique. On y produit exclusivement des vins DOC et DOCG de grande qualité, à partir de petits rendements à l'hectare et d'une sélection rigoureuse lors des vendanges.



Accords mets-vin



Fromage à pâte molle à base de lait de chèvre ou de brebis