

*Maison  
Anselmet*

## VALLÉE D'AOSTE CHARDONNAY ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE

VITIGNO: Chardonnay 100%

PARCELLE: 2, nei comuni di Saint Pierre e Villeneuve

ANNO D'IMPIANTO: 1989

ALTITUDINE: 750 - 800 m slm

SUOLI: Morenici sabbiosi

DENSITÀ D'IMPIANTO: 8.000 - 10.000 ceppi / ha

SISTEMA D'IMPIANTO: Cordone speronato

RESA PER ETTARO: 90 q

VINIFICAZIONE: In barriques di rovere

AFFINAMENTO: 18 mesi in barrique francese (pièces) con bâtonnage

GRADO ALCOLICO: 13.5 %

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Giallo paglierino intenso e brillante.

All'olfatto aristocratici sentori boisé di spezie, vaniglia e burro di chiara ascendenza borgognona. Palato di solida struttura, notevole polpa e assoluta definizione tecnica, con un uso raffinato e integrato della barrique negli eleganti sentori fumé che impreziosiscono un finale dal sapore pieno e persistente.

