



CHATEAU BURGOZONE

ШАРДОНЕ



Гроздобер: Ръчно бране и инспекция на сортираща лента

Сорт: Шардоне

Добив: 25-30 хл/ха

Регион: ЗГУ Защитено географско указание Дунавска равнина

Произход: Собствени лозя, Оряхово, България

Обем: 0.75 л

Винификация: Ферментация в съдове от инокс с контрол на температурата.

Отлежаване върху финни утайки за не по-малко от 3 месеца

Цвят: Лимонов цвят със зелени нюанси
Аромат: Интензивен и добре балансиран аромат на зелени плодове (ябълка), цитруси (лайм) и нотки на свежи тропически плодове и бели цветя

Вкус: Богат и комплексен вкус на зелени плодове, цитрус и тропически плодове. Добра минералност във финала

Температура на сервиране: 10 - 12 °C

Съчетание с храна: Предястия, риба, птици, вегетариански ястия, италианска кухня и меки сирена

Веган сертификат от V. Label Швейцария

