

Cuvée Allier



Tenemos el privilegio de cultivar el Chardonnay en una zona privilegiada. Noches frías en verano que nos proporcionan frescura y fineza, suficiente temperatura diurna para una maduración impecable. Esta maduración transcurre con lentitud, como un guiso hecho con cariño.

Cuando finalmente llega el momento de la vendimia y tenemos el mosto en casa, lo llevamos a fermentar a las barricas de roble. Pero no cualquier roble es el adecuado. Buscamos siempre una madera que respete a nuestras uvas, un roble que armonice, nunca que domine. Un bosque francés nos dio la respuesta: el bosque de Allier, que con su elegancia y finura aporta el toque de distinción que merecía nuestro exquisito Chardonnay.

Composición varietal:
100% Chardonnay

Maceración pelicular prefermentativa.

Fermentación alcohólica en barricas de roble allier.

Crianza en barrica por 5/7 meses sobre sus propias lías con batonages frecuentes.

Acabado cuidadoso con filtración por placas de celulosa.