DRINKS.

Bodega Chivite Legardeta Chardonnay 2019 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409100
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Navarre
Embouteilleur	J. Chivite Family Estates, S.L. Carretera NA-132, Km. 3,1 31132 Villatuerta, Spain
Marque	Chivite
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	5 mois
Dégustation	Équilibré, doux et retenu avec une acidité fine. Au palais, des arômes de pommes vertes, de citrons, de chêne et de beurre apparaissent.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à base de Chardonnay
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon

la bouteille	
Tannin	Non
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2019
En accord avec	poissons & fruits de mer, volaille, fromages, pizzas & pâtes, viandes blanches

Description

Le premier document liant la famille Chivite de Navarre à la viticulture et à l'exploitation d'un domaine viticole remonte à 1647. En 1860, il est à nouveau documenté comment Claudio Chivite a fait exporter son vin en France. Depuis lors, la cave fait partie intégrante de la scène viticole du nord de l'Espagne. Le domaine de 245 hectares est situé à Villatuerta, au sud-ouest de Pampelune - 103 hectares sont réservés à la viticulture et plantés de cépages nationaux et internationaux. Dans ce coin du monde, la topographie est ondulée et vallonnée, avec des pentes de plus de 20%. Le climat méditerranéen subit de nettes influences atlantico-continentales, ce qui se traduit, entre autres, par des écarts de température prononcés entre le jour et la nuit. La densité de plantation de 6000 vignes par hectare, inhabituellement élevée pour l'Espagne, est un autre facteur qui confère aux vins de Chivite beaucoup de reconnaissance. La ligne "Legardeta" est un hommage au domaine familial - elle comprend trois vins de vignoble unique. Le Chardonnay Legardeta est élaboré en pressant et en fermentant des raisins soigneusement sélectionnés, qui ont macéré brièvement au préalable. Le vin blanc mûrit ensuite sur lies pendant cinq mois, une partie du vieillissement se déroulant en fûts de chêne français. Le Chardonnay est excellent avec la volaille, le poisson, les fruits de mer, les lasagnes, les aubergines farcies ou le fromage frais.