



MAISON CHAMPY CHARDONNAY BOURGOGNE, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Chardonnay. Uvas seleccionadas en los viñedos de puligny, Meursault, Rully y ciertos lugares de Macon.

Alcohol: 13,0%.

Reposo: Crianza en tonel frances. 10% nuevo.

Capacidad de Guarda: 3 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color brillante, amarillo pálido, reflejos de oro blanco.



Intensos aromas a fruta tropical madura y cítricos, leve nota de madera.



Un vino vibrante y intensamente frutal con notas de piña fresca y vainilla, estructurado.



Se recomienda acompañar con carnes frías, pescados a la plancha, aves o quesos suaves y como aperitivo.



La Bodega

Fundada en 1720, Maison Champy es la primera casa establecida en los viñedos de Borgoña. Adquirida en 1990 por Henri broker Meurgey, Enólogo de 35 años de experiencia, su hijo Pierre y Pierre Meurgey Beuchet, con la convicción de revitalizar su reputación histórica. Por casi 300 años, Maison Champy ha producido los mejores ejemplos de Chardonnay y Pinot Noir de la Côte d'Or, que son disfrutados por clientes en todo el mundo. Aunque Maison Champy es definitivamente una finca con una larga historia, hoy está a la espera de su brillante y enorme futuro.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com