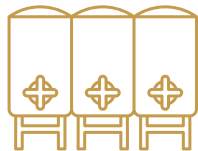
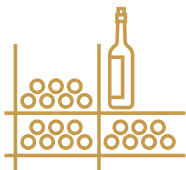


PWS
Premium Wine
Selection



VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene a basse temperature per preservare la freschezza e l'intensità aromatica delle uve. Successivamente, il vino matura per quattro mesi sui lieviti in serbatoi sotterranei, favorendo una chiarificazione naturale e arricchendo il profilo aromatico.



AFFINAMENTO

L'affinamento sui lieviti per quattro mesi contribuisce a migliorare la struttura e la complessità del vino, donando una consistenza setosa e morbida. L'imbottigliamento viene eseguito direttamente nelle cantine della tenuta, garantendo un controllo accurato sulla qualità.



Chiaro e limpido.

La Chouette Cabane

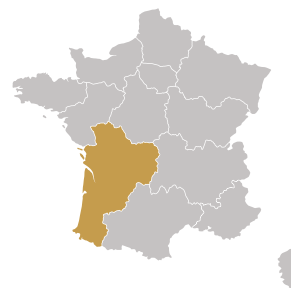
-Vignobles Dubourg-



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Minerale con accenni di frutta esotica.



France
Bordeaux



CLASSIFICAZIONE

AOC Bordeaux
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Vino Bianco

ALC./VOL.
12%



VITIGNO

60% Sauvignon,
25% Sémillon,
15% Muscadelle

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Morbido e setoso, ravvivato da persistenti sapori di frutta a polpa bianca.