



Vite Colte, 2025

Piemonte Chardonnay DOC Fosche

Cépages
Chardonnay

Température de service
9 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13.5%

Caractère

Jaune doré dans le verre, avec des arômes intenses de pomme, de coing, d'orange et un soupçon de banane au nez et des notes fraîches d'agrumes au palais: un vin merveilleusement équilibré et fruité, au corps souple mais ample, avec une longue finale.

Type de vin

Producteur/Marque

Vite Colte

La tradition est très importante chez Vite Colte, ce qui n'empêche pas ces producteurs de vin du Piémont de développer des concepts innovants. La cave moderne de Vite Colte n'accueille que des raisins bien adaptés à la maturation, avec beaucoup de couleur et d'extrait aromatique. On y produit exclusivement des vins DOC et DOCG de grande qualité, à partir de petits rendements à l'hectare et d'une sélection rigoureuse lors des vendanges.

