



Domiziano, Cellino San Marco (Pouilles)

Salento Bianco Chardonnay IGP

Millésime	2025
Viticulteur	Domiziano
Région	Pouilles
Degré	12% vol.
Cépages	100% Chardonnay

Vinification

Les raisins sélectionnés de Chardonnay sont récoltés en août. Une cuvaison à froid à 4 °C est effectuée durant 2 jours après le foulage. Le vin est ensuite placé en fûts de chêne français où a lieu la fermentation alcoolique. Bref élevage en fûts de chêne puis affinage en bouteilles.

Notre note de dégustation

Belle robe dorée. Au nez, arômes intenses et complexes de fruits mûrs évoquant l'ananas, l'abricot et la banane. Gouleyant au palais, avec une fraîcheur douce sur une finale mielleuse et vanillée.

Domiziano

Les vins de Domiziano, une cuvée spéciale exclusive de la cave coopérative de Cellino San Marco, séduisent année après année par la constance de leur qualité supérieure. Le rapport prix-plaisir de ces vins produits avec le plus grand soin est exceptionnel. Angelo Maci, l'oenologue de cette Cantina, est passé maître en l'art de tirer le maximum des atouts des Pouilles. Le résultat: des vins fruités, harmonieux et délicieusement amples en bouche, qui dévoilent un charme incomparable.



Convient avec

