



BRUNO ROCCA (BARBARESCO)

Bruno Rocca, Chardonnay Cadet

Bruno Rocca

Bruno Rocca compte parmi les producteurs les plus respectés de Barbaresco. Le domaine familial a été fondé dans les années cinquante et est aujourd'hui dirigé par Bruno Rocca et ses enfants Francesco et Luisa. Avec des vignobles dans des crus emblématiques comme Rabajà, Currà et Coparossa, la maison est réputée pour ses vins élégants, guidés par le terroir. Si l'accent est mis sur le Nebbiolo, le domaine prouve, avec un petit nombre de vins blancs, que la même attention portée à la qualité, à la précision et à la finesse s'exprime aussi en dehors de Barbaresco.

Cadet Chardonnay

Le Cadet Chardonnay est un vin blanc élégant issu de vignobles soigneusement sélectionnés dans le Piémonte. Les raisins sont vendangés à la main et fermentés lentement afin de préserver au maximum leur pureté aromatique. Une partie du vin est élevée sur lies fines, ce qui lui apporte davantage de profondeur et une texture crémeuse sans rien perdre de sa fraîcheur. Dans le verre, il dévoile des arômes de pomme mûre, de pêche blanche, d'agrumes et d'ananas, complétés par de subtiles notes de fleurs blanches, de noisette et une fine nuance minérale. En bouche, le vin est ample et équilibré, avec une belle tension entre le fruit mûr, une acidité fraîche et une structure souple et élégante. La finale est longue, pure et raffinée. Le Cadet Chardonnay est un excellent vin de gastronomie qui s'accorde à merveille avec les crustacés et coquillages, les poissons grillés, les pâtes à la crème, la volaille et les fromages à pâte molle.



Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Millésime	2024, 2022
Couleur	Blanc
Producteur	Bruno Rocca
Pays	Italië
Région	Piémont
Appellation	DOC Langhe
Cépage(s)	chardonnay
Viticulture	Durable

Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	2-5 Ans
Mets	Pâtes, Charcuterie fine, Volaille