



URS HAUSER BOURRÉE 2024

Ticino DOC | Bianco di Merlot

Bourrée Bianco 2024 est le vin blanc Ticino DOC d'Urs Hauser, élaboré entièrement à partir de Merlot et mis en bouteille à 12,5° d'alcool. Les raisins proviennent de Contone à Gambarogno, où le producteur décrit des sols légers et granitiques, les vignobles étant conduits en système Guyot. VINIFICATION : Un pressurage en douceur est suivi d'une fermentation en acier inoxydable en dessous de 18°C. La méthode du producteur comprend environ sept mois en cuve et une période supplémentaire en bouteille avant la commercialisation. La fermentation malolactique est ajustée selon le millésime. SUGGESTIONS : Servir frais à 8 à 10°C en apéritif ou accompagné d'un risotto de perche ou de poisson de lac grillé.

Tasting notes

Color

Paille clair aux reflets dorés.

Aroma

Pomme, ananas et agrumes ; fleur d'acacia, fruits à chair blanche.

Taste

Sec, frais et savoureux ; palais rond, agrumes persistants.

Finish

Bouche propre, fruits persistants et agrumes en finale.

CANTINA URS HAUSER À Contone, dans le district de la Locarnèse au Tessin, Urs Hauser a développé un projet viticole qui a commencé avec environ 60 bouteilles par an pour devenir un domaine d'une dizaine d'hectares. Il s'est installé au Tessin à l'âge de 25 ans ; la cantina date de 2004. Bourrée représente l'approche du domaine pour la vinification du principal cépage rouge de la région en vin blanc.