



ACQUISTATO IL

Pouilly-Fumé "Argile à Silex" 2022

2022

Eleganza della Loira



Pouilly-Fumé AOC Argile à Silex di Bouchié-Chatellier è un perfetto esempio dello stile dei bianchi della Loira. Non a caso ci troviamo a Saint-Andelain, una regione rinomata per i suoi vini di qualità. Sauvignon Blanc in purezza, i suoli di Saint-Andelain offrono un ambiente unico per la coltivazione del Sauvignon Blanc. Qui i terreni sono ricchi di argilla, silice e calcare. E proprio queste particolari caratteristiche conferiscono al vino una complessità e una mineralità distintiva, che si riflettono nei suoi profumi e sapori. La vinificazione avviene con grande attenzione al rispetto della materia prima di partenza, con fermentazione controllata e un'affinamento sui lieviti per esaltare la complessità del vino. Nel bicchiere si presenta di un colore chiaro e brillante, mentre al naso si scoprono profumi intensi di frutta e note minerali. In bocca si distingue, invece, per un attacco fresco e vivace, supportato da una piacevole acidità che conferisce equilibrio e struttura. I toni di cedro e lime si intrecciano armoniosamente con una lunga e persistente finitura retrogustativa. Grazie alla sua versatilità e alla bella complessità, il Pouilly-Fumé AOC Argile à Silex di Bouchié-Chatellier si presta a diversi abbinamenti. Ideale come aperitivo, accompagna bene antipasti leggeri e primi piatti a base di verdure. Ottimo compagno per piatti di pesce e crostacei, formaggi a pasta dura e salumi di qualità.

Bouchié-Chatellier: un nome evocativo per la Loira, con i paesaggi incantati e i vini eleganti. Un'azienda atipica, votata all'export ma con una rigorosa attenzione alla qualità e al terroir. Il fascino di questa cantina risiede proprio nelle sue vigne: dolci colline che si affacciano sulla riva orientale del fiume, dove il terreno regala all'uva una mineralità unica. La storia di Bouchié-Chatellier ha inizio nel 1930. Da allora la famiglia Bouchié si dedica con passione alla produzione di vini di qualità. Oggi al timone c'è Arnaud Bouchié, che ha saputo coniugare la tradizione con uno stile moderno e innovativo. Non a caso i vini di Bouchié-Chatellier si distinguono per la freschezza e l'armonia. Un equilibrio perfetto tra acidità e mineralità, che rende questi vini eleganti e complessi. Il Sauvignon Blanc, in particolare, è un vero e proprio capolavoro, capace di conquistare anche i palati più esigenti.

La Vigna	
Terreno	terreni ricchi di argilla silicea e calcare
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Pouilly-Fumé AOC
Provenienza	Loira
Uve	Sauvignon Blanc Fumé 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Vino di assoluta eleganza, fine e gentile, nonostante la cifra fumé, comunque sottile e armonicamente espressa. Aromi eleganti di frutta nella polpa bianca e gialla. Bellissimo attacco acido al palato, sempre ben bilanciato, nei toni di cedro e lime. Lunga e piacevole persistenza retrogustativa.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821