



ACQUISTATO IL .....

Bourgogne Blanc Cuvée Saint-Vincent 2022

2022

## Elegante e complesso



*Svinando*

Gioiello della Côte de Beaune, questo Bourgogne Blanc Cuvée St-Vincent è proposto qui da maison Vincent Girardin. Ci troviamo a Meursault: un nome, una garanzia. Il nome di questo comune deriva dal latino "mors altus", che significa "grande bosco". In passato, la zona era infatti ricoperta da vaste foreste. Oggi i vigneti di questa zona, caratterizzati da terreni calcarei e marnosi, offrono allo Chardonnay, protagonista di questo vino, le condizioni ideali per esprimere al meglio le sue potenzialità. Il risultato è un vino bianco di grande finezza, con una mineralità spiccatamente aromatica. Al naso, si apre su un bouquet intenso e complesso, dove si intrecciano piacevolmente note di frutta a polpa gialla, come pesca e ananas, con sentori floreali e delicati aromi di vaniglia e tostato, donati dall'affinamento in legno. Alla vista, Cuvée St-Vincent si presenta di un bel colore giallo paglierino luminoso. Mentre in bocca rivela una innata eleganza e un grande equilibrio naturale. Buona la struttura e la piacevole acidità. Questo Bourgogne Blanc può essere apprezzato già oggi, scoprendone la freschezza e la vivacità. In alternativa può tranquillamente riposare per alcuni anni in cantina, anche 10, scoprendo la sua capacità di evolvere nel tempo, acquisendo maggiore complessità e profondità. La sua tipica mineralità si sposa perfettamente con piatti a base di pesce, crostacei e frutti di mare. Ottimo anche con formaggi freschi e carni bianche.

### La Vigna

**Terreno** argillo-calcareo

**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Borgogna

**Uve** Chardonnay 100%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 14 gradi

**Quando Berlo** entro 8-10 anni

**Abbinamento** Frutti di mare, pesce alla griglia, formaggi freschi

**Vinificazione** Vinificazione: le uve vengono selezionate al momento della raccolta, in seguito vengono pigiate leggermente in una pressa pneumatica a bassa pressione per ottenere una lepta estraibile. Affinamento: dopo una leggera svinatura del mosto, il vino viene messo in botti di rovere francese da 500 litri (10% di rovere nuovo) sia per la fermentazione alcolica che malolattica con lieviti autoctoni e affinato per 11 mesi.

**Sensazioni** Colore: giallo paglierino luminoso. Bouquet: aromi di polpa di susine mirabelle, scorza d'agrumi, note di ananas con dettagli di frutta secca. Sapore: elegante ed equilibrato, rinfrescante e minerale, di buona morbidezza e fine mineralità.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese