ACQUISTATO IL .....

Bourgogne Blanc Cuvée Saint-Vincent 2022 2022



Elegante e complesso

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 spiccata e una notevole complessità 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.

Nata nel 1980 nel cuore della Borgogna, maison Vincent Girardin è oggi una delle più interessanti espressioni del terroir di questa regione vinicola. Il legame della famiglia con il mondo del vino, però, risale addirittura al XVII secolo. Vincent Girardin, grazie alla sua innata sensibilità e al suo profondo rispetto per la tradizione, ha saputo interpretare al meglio il potenziale dei suoi vigneti, situati nelle prestigiose denominazioni della Côte de Beaune. La sua filosofia produttiva si basa su un profondo rispetto per la natura e per il terroir. In vigna, si privilegiano pratiche agricole sostenibili, limitando l'uso di prodotti chimici e favorendo la biodiversità. In cantina, le vinificazioni sono condotte in modo tradizionale, esaltando le caratteristiche intrinseche di ogni uva. Con l'arrivo in azienda di Eric Germain, nei primi anni 2000, la maison ha poi vissuto una tappa fondamentale nella sua storia. Enologo di grande talento, Germain ha infatti portato in cantina una ventata di innovazione, pur mantenendo un profondo rispetto per la tradizione. Sotto la sua guida, i vini Vincent Girardin hanno raggiunto un livello di complessità ed eleganza ancora maggiore, esprimendo al meglio l'essenza dei grandi terroir borgognoni.

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 lenta estrazione. 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 si 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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821