



ACQUISTATO IL

"Côte des Roses" Chardonnay IGP 2022

2022

Freschezza e integrità degli aromi



Ci troviamo nella zona denominata Languedoc-Roussillon, nel Sud della Francia e per l'esattezza a Narbonne, la più antica colonia romana della Gallia, soprannominata "la figlia maggiore" di Roma fuori dall'Italia. E' qui che Gérard Bertrand dà vita a questo Côte des Roses, bianco fresco e giovane da uve Chardonnay. Un vino semplice ma piacevole e perfetto in più di un'occasione. Le uve, raccolte a perfetta maturità, esprimono tutto il loro potenziale aromatico. Viene inoltre effettuata una cernita meticolosa del raccolto, sia durante la vendemmia che alla ricezione dei grappoli in cantina, così da essere certi di eliminare ogni acino non perfetto. Le uve, poi, vengono lavorate sotto gas inerte per limitare l'ossidazione del mosto. Il mosto fiore ottenuto, viene quindi avviato alla fase di fermentazione alcolica che prosegue da un minimo di 15 a più di 30 giorni, a seconda del grado di chiarificazione e della temperatura applicata. Parte del vino, poi, viene vinificata e poi fatta maturare in barrique per circa 4 mesi. Mentre il resto della massa viene vinificato in vasche di acciaio termoregolate, per preservarne la freschezza e l'integrità degli aromi. Infine, dopo una leggera chiarifica, il vino viene subito imbottigliato, ancora una volta per preservarne il carattere fresco e fruttato. Colore pallido con leggere sfumature dorate, al naso è facile distinguere aromi di mango, frutta secca, mandorla e nocciola. Poi note agrumate di pompelmo e fiori d'arancio. In bocca, invece, l'affinamento in barrique apporta aromi di vaniglia, cannella, burro e spezie. Mentre il finale è caratterizzato da una bella mineralità e da una buona lunghezza. Vino, come anticipato, super versatile, si presta bene ad aperitivi e pranzi completi. Ottimo con delicate preparazioni a base di pesce, in particolare, pesce azzurro e tonno.

La storia racconta che Gérard Bertrand vendemmia le sue prime uve nel lontano 1975, affiancando per i successivi 12 anni il padre Georges. Si trovava allora tra i vigneti di Château de Villemajou nel cuore della AOC Corbières. Da allora, quasi mezzo secolo dopo, l'attività di Gérard è cresciuta molto, al punto oggi di interessare praticamente tutti i migliori terroir del Sud della Francia. Quella che all'inizio era una piccola tenuta familiare durante la sua guida si è trasformata nel più importante produttore della regione. Oggi sotto il cappello di Gérard Bertrand ci sono ben 11 Château che producono tutte le principali appellazioni del Sud-Ovest della Francia. Da anni, inoltre, l'azienda è annoverata come una delle più importanti per la produzione di vini biologici e biodinamici della nazione. Oltre che per la produzione di vini rosati, compresi alcuni dei più venduti e pregiati al mondo.

Le uve sono raccolte a perfetta maturità, per far sì che il vitigno esprima il suo massimo potenziale. Una cernita meticolosa del raccolto viene effettuata sia durante la vendemmia che alla ricezione delle uve in cantina. Queste ultime vengono lavorate sotto gas inerte per minimizzare il rischio di ossidazione del mosto. L'uva viene diraspata e raffreddata a 8°C prima di passare alla pressa per estrarre il mosto. Viene dedicata molta attenzione alla spremitura in modo da conservare solo i primi e più qualitativi succhi. I succhi sono, in seguito, più o meno svinati, a seconda del profilo aromatico desiderato. La fermentazione dura da 15 a più di 30 giorni a seconda del grado di chiarificazione e della temperatura applicata. Una parte del vino viene vinificata e poi invecchiata in barrique bordolesi da 225 litri per circa 4 mesi, mentre il resto viene vinificato in tini di acciaio inox termoregolati a bassa temperatura, al fine di preservare la freschezza e l'integrità degli aromi. La particolarità di questa varietà sta nella nobiltà dei suoi aromi e nella delicatezza dei vini ottenuti. Infine, dopo una leggera chiarificazione, il vino viene imbottigliato abbastanza presto per preservarne il carattere fresco e fruttato.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Languedoc-Roussillon
Uve	Chardonnay
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione

Le uve sono raccolte a perfetta maturità, per far sì che il vitigno esprima il suo massimo potenziale. Una cernita meticolosa del raccolto viene effettuata sia durante la vendemmia che alla ricezione delle uve in cantina. Queste ultime vengono lavorate sotto gas inerte per minimizzare il rischio di ossidazione del mosto. L'uva viene diraspata e raffreddata a 8°C prima di passare alla pressa per estrarre il mosto. Viene dedicata molta attenzione alla spremitura in modo da conservare solo i primi e più qualitativi succhi. I succhi sono, in seguito, più o meno svinati, a seconda del profilo aromatico desiderato. La fermentazione dura da 15 a più di 30 giorni a seconda del grado di chiarificazione e della temperatura applicata. Una parte del vino viene vinificata e poi invecchiata in barrique bordolesi da 225 litri per circa 4 mesi, mentre il resto viene vinificato in tini di acciaio inox termoregolati a bassa temperatura, al fine di preservare la freschezza e l'integrità degli aromi. La particolarità di questa varietà sta nella nobiltà dei suoi aromi e nella delicatezza dei vini ottenuti. Infine, dopo una leggera chiarificazione, il vino viene imbottigliato abbastanza presto per preservarne il carattere fresco e fruttato.

Sensazioni

La cuvée ha un bel colore pallido con leggere sfumature dorate. Il naso sviluppa aromi di mango, frutta secca, mandorla e nocciola così come note agrumate di pompelmo e fiori d'arancio. Al palato, l'affinamento in barrique apporta aromi di vaniglia, cannella, burro fresco e spezie. Il finale è caratterizzato da una bella mineralità e da una buona lunghezza.

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