



ACQUISTATO IL .....

Pouilly-Fumé "Argile à Silex" 2023

2023

## Eleganza della Loira



*Svinando*

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.

### La Vigna

**Terreno** terreni ricchi di argilla silicea e calcare

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

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Loira

**Uve** Sauvignon Blanc Fumé 100%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 14 gradi

**Quando Berlo** entro 10 anni

**Abbinamento** Apertivo, 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.

Bouchié-Chatellier: un nome evocativo per la Loira, con i paesaggi incantati e i vini eleganti. Un'azienda atypica, 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.

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