ACQUISTATO IL .....

Touraine Méthode Traditionnelle "J'Ose les Fines Bulles" Brut 2012 2019



Freschezza e vivacità

Touraine AOC, Méthode Traditionnelle, J'Ose les Fines Bulles Brut è uno dei buoni vini proposti da Domaine Bois Vaudons. Le uve, Menu Pineau, Chardonnay e Chenin Blanc, provengono da vigneti situati nella regione della Touraine. Qui i suoli sono argillosi e calcarei, e il microclima è perfetto per la coltivazione dei tre vitigni che compongono questo blend. Nello specifico, il 60% è Menu Pineau che dona struttura e carattere, il 30% è Chardonnay che regala eleganza e finezza, mentre il 10% di Chenin Blanc aggiunge freschezza e acidità. La vinificazione avviene secondo il Metodo Classico, con rifermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti per almeno 24 mesi. Il risultato è uno spumante di grande complessità e raffinatezza. Al naso, regala un bouquet floreale e fruttato, arricchito da note di agrumi, pane tostato e lieviti. In bocca, invece, si rivela fresco e vivace, con una bollicina fine e persistente. Ottimo fin dal momento dell'aperitivo, questo spumante accompagna bene primi leggeri e piatti della cucina fusion.

Immerso nella quiete della campagna francese, nella regione della Loira, si trova il Domaine Bois Vaudons. Aazienda vinicola a conduzione familiare, è guidata con passione e dedizione da Jean-François Mérieau, vignaiolo dal sorriso contagioso e dall'animo guascone. Le vigne di Bois Vaudons insistono su un terroir ricco e complesso, caratterizzato da terreni argillosi, calcarei e sabbiosi. Un habitat ideale che permette la coltivazione di uve di alta qualità. Tra i filari di Bois Vaudons spiccano alcune vigne di Pineau d'Aunis che, con i loro oltre 100 anni di età, rappresentano una vera e propria curiosità enologica, oltre a garantire la produzione di "poche" uve di ineguagliabile concentrazione e complessità. Jean-François Mérieau è un vignaiolo che crede nel rispetto del terroir e nella tradizione. In vigna si applicano basse rese e vendemmie manuali, mentre in cantina la vinificazione avviene in modo naturale, con fermentazioni spontanee e minimi interventi.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Loira
Uve	60% Menu Pineau, 30% Chardonnay, 10% Chenin Blanc
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Questo vino è prodotto allo stesso modo di un metodo Champagne. A base di 60% Menu Pineau, 30% Chenin e 10% Chardonnay piantati su terreni argillosi calcarei, Jean François ha gli ingredienti perfetti per fare il vino spumante.
Sensazioni	Il colore è giallo pallido con riflessi dorati. Piacevole al naso con note di frutta bianca e bollicine fini.

© 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