ACQUISTATO IL .....

"Saint Martin" Chablis 2025 2025

Equilibrato e fragrante



Oggi ci troviamo nella parte più settentrionale della Borgogna, nella Chablis, uno dei territori vitivinicoli più prestigiosi al mondo. Il Domaine Laroche si trova a Yvonne-Chablis, un'area rinomata per il suo terroir unico, caratterizzato da suoli argillosi-calcarei con presenza di sabbia e ardesia. Questi elementi geologici conferiscono ai vini di Chablis la loro inconfondibile mineralità e freschezza. Il clima continentale, con estati calde e inverni freddi, inoltre, favorisce una lenta maturazione delle uve, esaltando gli aromi e la complessità del vino. Chablis Saint Martin è prodotto esclusivamente con uve Chardonnay, il vitigno che domina questa regione. La vinificazione combina metodi tradizionali e tecniche moderne. I grappoli interi vengono raccolti manualmente e sottoposti a una pressatura pneumatica delicata. Il mosto viene poi lasciato sedimentare per 12 ore a temperatura controllata in serbatoi larghi appositamente progettati per accelerare il processo e produrre un mosto molto limpido. La fermentazione dura circa due settimane, sempre in vasche di acciaio inox, preservando la freschezza e i delicati aromi del vino. L'affinamento, infine, richiede almeno sei mesi durante i quali il vino resta in contatto con i suoi lieviti fini. Solo il 15% della massa viene passata in "foudres" - vecchie botti di rovere da 55 ettolitri. Questo passaggio in legno conferisce una leggera complessità e una struttura aggiuntiva senza sovrastare la naturale freschezza del vino. Colore oro pallido, al naso rivela profumi giovani e pungenti, con evidenti sfumature minerali. Note di frutta bianca, come mela e pera, si mescolano con delicati sentori di fiori di primavera. In bocca è fresco e armonico, con un'acidità vivace che bilancia perfettamente i sapori fruttati e floreali. La mineralità, caratteristica distintiva dei terreni di Chablis, si manifesta con eleganza, rendendo il vino equilibrato e fragrante.

La sede storica di Domaine Laroche occupa uno dei più bei palazzi della Borgogna, l'Obediencerie di Chablis, dimora del IX secolo. Dal 1850 la famiglia Laroche ha prodotto ininterrottamente grandi vini di qualità. Ma la svolta epocale si è concretizzata con la sesta generazione, rappresentata dalla figura di Michel Laroche. Michel, infatti, ha fatto passare gli ettari della proprietà da 6 a 130, buona parte dei quali in collina, sia in aree Grand Cru che Premier Cru di Chablis.

La Vigna

Terreno	argilloso-calcareo
Esposizione	Nord-est
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Borgogna
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5-7 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	I grappoli interi vengono raccolti in una pressa pneumatica; 12 ore di sedimentazione a 12-15 ºC in serbatoi larghi appositamente progettati per accelerarne il processo e produrre succo molto chiaro. 2 settimane di fermentazione a 16 ºC in vasche di acciaio inox. Affinamento di 6 mesi sui lieviti fini in vasche di acciaio inox e 15% in "Foudres", grandi botti di rovere da 55hl di 30 anni.
Sensazioni	Colore oro pallido. Il profumo è giovane, pungente con sfumature minerali. Al gusto è fresco, armonico con sapori di frutta bianca e fiori di primavera. Fruttato ed acidulo, equilibrato e fragrante.

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