



ACQUISTATO IL

Bourgogne Blanc Retour des Flandres 2023

2023

Un bianco di Borgogna che sa stupire



Svinando®

Ci sono certezze che ogni sommelier (o aspirante tale) non deve mai mettere in dubbio. Tra queste c'è quella che un vino bianco prodotto in Borgogna derivi quasi certamente da uve di Chardonnay lavorate in purezza. Non fa eccezione questo Bourgogne Blanc Retour des Flandres, prodotto da Regnard a partire da uve raccolte nella zona del Maconnais, nel cuore della Borgogna meridionale. Prodotto solo nelle migliori annate, la vendemmia è manuale e la fermentazione avviene in vasche d'acciaio termoregolate. Come da tradizione per la regione, il vino svolge interamente la conversione malolattica e quindi viene lasciato maturare per alcuni mesi, parte in legno e parte in acciaio. Il risultato è un bianco di grande piacevolezza, caratterizzato da un bel colore giallo paglierino e un bouquet riccamente floreale e agrumato. Note di mela, frutta gialla e cenni di pasticceria completano il quadro. In bocca è ben strutturato, con note lievemente burrose e mielate. E' buono già oggi. Ma non teme anche di essere dimenticato in cantina per qualche anno. Tra 3 o 4 anni, infatti, sarà certamente ancora più interessante.

Regnard è una storica casa vinicola della Borgogna, fondata da Zephir Regnard nel 1860. A partire dal 1984 venne acquistata dalla famiglia de Ladoucette, già proprietaria di diverse realtà produttive in altre regioni della Francia e desiderosa di aggiungere questo gioiello collocato nel sud della Borgogna alla sua collezione. Con il passaggio di proprietà, la cantina Regnard ha potuto godere di un importante processo di ristrutturazione e di valorizzazione che le ha permesso di affrontare con successo anche le sfide del nuovo millennio. In Regnard ogni attività in vigna è volta al rispetto dell'ambiente. Mentre in cantina le tecnologie moderne sono utilizzate dagli enologi per trarre il meglio da ogni appezzamento che, come tradizione vuole, viene lavorato singolarmente.

La Vigna

Terreno Misto

Esposizione Mista

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia

Provenienza

Francia

Uve 100% Chardonnay

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo Entro 4 anni

Abbinamento Secondi di carne bianca

Vinificazione Elaborato solo nelle migliori annate nasce da una selezione dei migliori Chardonnay della regione.

Sensazioni Un vino fresco e minerale dotato di una buona vena acida e sapida Al naso esprime note di frutta gialla, seguite da fiori bianchi, pera e mela. Al palato è fresco, ampio ed equilibrato.

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