ACQUISTATO IL .....

Côte Chalonnaise Bouzeron AOC Blanc Aligoté 2019 2019

L'eccezione che conferma la regola



Anche la Borgogna ha le sue piccole eccezioni. E tra le più interessanti c'è quella della AOC Bouzeron che copre l'omonimo comune e il vicino Chassey-le-Camp. Siamo nel cuore della Côte Chalonnaise della Borgogna. La particolarità della AOC Bouzeron consiste nel fatto che, pur trovandosi nella culla dello Chardonnay, prevede l'uso dell'Aligoté, ed è di fatto l'unica denominazione a livello comunale con questa particolarità. Subito dopo la vendemmia, le uve vengono pigiate in grappoli interi in un torchio pneumatico. Il mosto, dopo essere stato decantato per 24 ore viene fatto fermentare a temperatura controllata. Successivamente il vino viene affinato sulle proprie fecce fini, in vasche di acciaio Inox, per circa 10 mesi. Di colore giallo brillante, questo vino rivela aromi agrumati e minerali. In bocca, invece, stupisce per il perfetto equilibrio tra le note di frutta matura e quelle più fresche dovute alla naturale acidità del vitigno. Il finale è lungo e minerale, e rende questo bianco un perfetto vino a tutto pasto. Dall'aperitivo ai secondi di pesce.

Siamo nel cuore della Côte de Beaune, in Borgogna. Qui si trova Prosper Maufoux, una Grande Maison che, grazie a un passato glorioso, può oggi guardare con fiducia al suo futuro. La Maison produce vini eleganti dai migliori "climats" della regione, da Chablis, alla Côte de Beaune, dalla Côte de Nuits, alla Côte Châlonnaise e nel Mâconnais. Molti dei vini prorposti oggi dall'azienda hanno ricevuto ottime valutazioni da esperti, e vengono regolarmente premiati con medaglie nei principali concorsi internazionali. Oggi la Maison vinifica i suoi vini seguendo i dettami di una viticoltura sostenibile e l'azienda è certificata HVE 3 (High Environmental Value).

La Vigna

Terreno Questo piccolo villaggio, parte dei vigneti di Chalonnais e situato tra i villaggi di Chagny e Rully, è rinomato per i suoi vini bianchi nel vitigno Aligoté. Questo è il primo e unico Villaggio di Denominazione di questo vitigno.

Esposizione Sud

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Francia

Uve Aligotè

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di pesce

Vinificazione Subito dopo la vendemmia, le uve vengono pigiate in grappoli interi in un torchio pneumatico quindi operiamo una decantazione statica dei succhi per 24 ore a 12°C al fine di per preservarne la freschezza. Il vino viene poi affinato su fecce fini in vasche di acciaio inox per 10 mesi, poi imbottigliato velocemente per "racchiudere il frutto".

Sensazioni Questo vino dal colore giallo brillante rivela al naso aromi agrumati con note di pietra refrattaria. Al palato, rivela un equilibrio tra le note di frutta e aspre. Un finale lungo e minerale.

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