ACQUISTATO IL .....

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Blanc Domaine 2019 2019



Elegante e prezioso

La Hautes-Côtes de Beaune è una sotto regione della Borgogna, situata a ovest della Côte de Beaune. Una regione molto interessante che copre le aree più collinari. Qui i vigneti sono rigorosamente a Pinot Noir e Chardonnay e esistono specifici Premier Cru. L'etichetta proposta qui da Prosper Maufoux, in particolare, è uno Chardonnay in purezza, prodotto a partire da uve selezionate e trasformate in modo soft in cantina nel giro di poche ore dalla raccolta. Prima della fermentazione, si procede a una macerazione a freddo della durata di 4 a 5 giorni. Mentre per la fermentazione alcolica occorrono circa 20 giorni, durante i quali vengono effettuati frequenti rimontaggi. Da lì, il vino viene poi passato in tini di rovere per svolgere la fermentazione malolattica. Se ne ricava un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino, con profumi netti di agrumi e fiori. In bocca, invece, è potente e rotondo, con gradevoli richiami di vaniglia e di legno dovuti all'uso delle botti in maturazione. Vino elegante e prezioso, accompagna bene sia piatti a base di pesce che si carni bianche. Ottimo, per esempio, con un classico pollo arrosto con le patate.

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	
Esposizione	Sud
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Francia
Uve	Chardonnay
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Le uve vengono selezionate, graffiate e poi delicatamente convogliate al tino su un tappeto, senza pompaggio. Prima della fermentazione, si procede ad una macerazione a freddo a 10°C per 4 a 5 giorni. Poi 18, 20 giorni, durante i quali effettuiamo rimontaggi giornalieri. Il vino viene poi messo in tini, le fermentazioni malolattiche sono condotti integralmente.
Sensazioni	Questo vino dal colore giallo paglierino rivela un naso con aromi di agrumi e fiori. Rivela un palato potente e rotondo, con sottili tocchi legnosi tipici del suo affinamento parziale in botti. Un finale incentrato su una bella vivacità.

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