ACQUISTATO IL .....

"Les Vaux Louis" Vouvray AOC Chenin Blanc 2024 2024



Secco e ben strutturato

Per chi ama le acidità e i vini cosiddetti "freschi", lo Chenin Blanc, vitigno a bacca bianca originario della Valle della Loira in Francia, prima o poi capita di assaggiarlo. La sua caratteristica peculiare, infatti è proprio la spiccata freschezza che lo rende ideale in più di una occasione. Nella regione di Vouvray, in particolare, si trovano alcuni degli Chenin più interessanti, caratterizzati da note intense di frutta matura e tropicale. Come questo Les Vaux Louis di Domaine Sylvain Gaudron. Ci troviamo nella zona ai limiti orientali della Touraine, un'area che si estende su 7 comuni sulla riva destra della Loira e ai margini del suo affluente, la Brenne. Il vitigno, come anticipato è 100% Chenin blanc, raccolto in vigneti che si caratterizzano per i particolari suoli sassosi e tufacei, intervallati da aree riccamente popolate di argille silicee che conferiscono al vino finito un carattere minerale. Giallo paglierino il suo colore, al naso si rivela intrigante e complesso, con note di frutta matura ben intrecciate a sentori di pietra e gesso. Un naso fine e di qualità. In bocca è secco e ben strutturato. Ricco e particolarmente succoso, con aromi di pera e mela cotogna arricchite da un'intensa mineralità gessosa. Perfetto con i piatti speziati e piccanti, da provare con anatra laccata alla pechinese.

Dal 1890 circa, quatrro generazioni della famiglia Gaudron hanno vissuto a Vernou, gestendo un vigneto di 27 ettari. Oggi almeno i due terzi delle viti aziendali hanno in media almeno 30 anni. Tutte le viti coltivate nell'area di denominazione Vouvray sono della varietà Chenin, nota anche come Pineau de la Loire. Secondo la leggenda, i vigneti di Vouvray devono la loro origine a San Martino, monaco viticoltore che si stabilì in questa zona nel IV secolo. Qui storicamente vi soggiornavano i re di Francia, favorendo il successo dei piacevoli vini che ancora oggi si producono negli 8 comuni sulla riva destra della Loira. Lo Chenin Blanc è un'uva particolarmente versatile, può essere usata sia per produrre vini fermi che frizzanti e spumanti.

La Vigna

Terreno	Base calcarea e argillosa
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Francia
Uve	100% Chenin blanc
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Perfetto con cibo piccante o piatti speziati o in agrodolce, da provare con anatra laccata alla pechinese
Vinificazione	Lunga e lenta fermentazione a temperatura di 12°
Sensazioni	Si presenta dorato, splendente. All'esame olfattivo risulta intrigante e complesso, note di frutta matura ben intrecciate a sentori di pietra e gesso. È caratterizzato da un naso fine e di qualità. Al palato è secco, ben strutturato, ricco e particolarmente succoso, si esprime con aromi di pera e mela cotogna arricchite da un'intensa mineralità gessosa

© 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