ACQUISTATO IL .....

Monthélie Blanc "Sous le Cellier" 2020 2020



Sapida mineralità

Nel pittoresco villaggio di Auxey-Duresses, nel cuore della Borgogna, si trova Clos Du Moulin Aux Moines. Dai suoi appezzamenti di Monthélie, un villaggio ancora poco conosciuto ma decisamente promettente, anche grazie ai cambiamenti climatici, arrivano le uve Chardonnay utilizzate per la produzione di questo bianco di alta qualità. Qui, infatti, le colline soleggiate e il terreno ben drenato permettono alle viti di esprimere al meglio le loro potenzialità, donando vini con notevole freschezza e complessità. La produzione del Monthélie AOC Blanc Sous le Cellier segue rigorosi principi biodinamici. La raccolta delle uve è fatta a mano, garantendo una selezione accurata nel vigneto. Una volta in cantina le uve vengono sottoposte a una pressatura lenta per consentire al mosto di liberarsi delicatamente, preservando la purezza degli aromi. La successiva fermentazione avviene lentamente in botti da 350 litri, utilizzando esclusivamente lieviti indigeni. In seguito il vino viene invecchiato per circa 10 mesi in barrique, senza alcun intervento o travaso. Questo processo, naturale e rispettoso, garantisce la produzione un vino autentico, non filtrato. Sous le Cellier si distingue per la sua fragranza e la sapida mineralità. Al naso, note di agrumi freschi, mentre in bocca si distingue per il perfetto equilibrio tra freschezza e frutto. Vino estremamente piacevole e raffinato, offre un finale lungo e persistente. Può essere apprezzato giovane, ma con qualche anno di riposo in cantina svilupperà ulteriore complessità e una maggiore profondità.

Clos du Moulin aux Moines è un luogo di straordinaria bellezza, situato al confine tra i comuni di Auxey-Duresses e Meursault, nel cuore della Borgogna. Questo affascinante angolo di paradiso (vinicolo) ha vissuto una bella rinascita a partire dal 2009, quando Willy Roulendes, con una lunga esperienza al Domaine de Montille, ha preso le redini dell'azienda. Il suo arrivo ha segnato l'inizio di un ambizioso percorso di conversione dei vigneti, prima al biologico e poi in biodinamica, trasformando il Clos in un simbolo di agricoltura sostenibile e viticoltura naturale. Per oltre mille anni, questo luogo fu condotto dai monaci dell'abbazia di Cluny e di Cîteaux, che dal 960 lavorarono queste terre con dedizione e spiritualità. Le testimonianze di questo remoto passato monastico sono ancora visibili, grazie a una splendida cappella benedettina del 1650, una colombaia e una casa nobiliare circondata dal "Clos" che cinge i vigneti. Il lavoro di Willy Roulendes si distingue per l'adozione di pratiche enologiche rispettose della materia prima. Le fermentazioni avvengono in vasche di cemento con lieviti indigeni, seguite da lunghe macerazioni che possono durare fino a 20 giorni. L'uso di barrique nuove è ridotto al minimo, per non sovrastare le caratteristiche naturali del vino. Inoltre, l'utilizzo di solfiti è contenuto, e non si effettua alcuna filtrazione, preservando così la purezza e l'autenticità del prodotto finale.

La Vigna

Terreno	limo, calcareo e sabbioso
Esposizione	Sud-ovest
Allevamento Densità imp.	10000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Borgogna
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Raccolta a mano. Le uve vengono selezionate nel vigneto e poi pressatura lenta per consentire al mosto di ossidarsi delicatamente. Fermentazione lenta in botti da 350 litri con lieviti indigeni, invecchiamento per 10 mesi in barrique senza apporti né travasi. Il vino non viene filtrato né affinato.
Sensazioni	Che fragranza e che sapida mineralità (la selce emerge in tutta la sua tensione) a fare da contraltare alla rotondità della frutta nei richiami agli agrumi. Villaggio ancora poco considerato, ma di grandi prospettive grazie anche ai cambiamenti climatici.

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