ACQUISTATO IL .....

Chablis Vieilles Vignes AOC 2024 2024

Dal cuore della Borgogna

Ci troviamo nel cuore della Borgogna, dove il fiume Serein disegna il paesaggio e dove si trova la regione di Chablis. Qui i terreni hanno un'origine unica. Vengono definiti Kimmeriggiani, composti da marne calcaree e fossili marini. Ed è proprio qui che affondano le radici delle vigne centenarie da cui nasce questo pregiato Chablis Vieilles Vignes AOC di Séguinot Bordet. Prodotto al 100% da uve Chardonnay che, in questa zona, trova la sua espressione più autentica. Le uve, raccolte a mano al giusto grado di maturazione, vengono vinificate con la massima cura per preservare i loro aromi più delicati. La lavorazione si svolge interamente in acciaio a temperatura controllata, così da esaltare la freschezza e la mineralità del vino, preservando eleganza e complessità. Giallo paglierino brillante e limpido, al naso rivela un ampio ventaglio di profumi che spaziano dai fiori bianchi come la ginestra e l'acacia, ai sentori di frutta matura come la pesca e l'agrumi. Un tocco di vaniglia completa il bouquet, conferendogli una nota di raffinata eleganza. Chablis Vieilles Vignes è un vino da bere giovane, entro i tre anni successivi alla vendemmia. In questo periodo esprime al meglio la sua freschezza e vivacità. Tuttavia un breve affinamento può contribuire a esaltarne la complessità e la profondità. A tavola accostiamolo a piatti di pesce, crostacei e frutti di mare. La sua freschezza e la bella mineralità, però, lo rendono adatto anche per accompagnare carni bianche delicate e piatti a base di verdure. Un vino perfetto per aperitivi eleganti e cene raffinate.

Domaine Séguinot Bordet sorge nel cuore della Borgogna, immersa nella suggestiva cornice di Chablis-Maligny. Si tratta di una realtà storica che dal 1560 porta avanti la tradizione della produzione di Chablis d'eccellenza. L'azienda è da sempre di proprietà della famiglia Séguinot Bordet ed è oggi guidata da Jean-François Bordet, erede di un savoir-faire antico tramandato di generazione in generazione. Jean-François, succeduto al nonno Roger, ha saputo coniugare la tradizione con l'innovazione, facendo di Domaine Séguinot Bordet un'azienda all'avanguardia. Il punto di forza dell'azienda è il suo vigneto: 16 ettari che si estendono sulla riva destra del fiume Serein, considerata la zona più vocata per la produzione dei più grandi Chablis. Gran parte delle viti, con un'età che supera i 100 anni, affondano le loro radici in un suolo ricco di sedimenti kimmerigiani, elemento distintivo che conferisce ai vini di Séguinot Bordet il loro inconfondibile carattere iodato, minerale e di pietra focaia. L'esposizione a sud-est favorisce una maturazione ottimale delle uve, esaltando le caratteristiche uniche di questo terroir d'eccezione. Séguinot Bordet produce le quattro AOC delle Chablis, coltivate in tutti i climat: Grand Cru, Premier Cru, Chablis e Petit Chablis, considerati tra i migliori "climat" dell'intera denominazione.

La Vigna

Terreno	kimmeriggiano
Esposizione	Sud, Sud-est
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Borgogna
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13%vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Antipasti,carni bianche, pesci
Vinificazione	Vendemmiato da viti di oltre 80 anni che estraggono in profondità sostanze tipiche del terreno calcareo di Chablis, il Kimmeridgiano. Una volta in bottiglia attendono affinamento in tini di acciaio a temperatura controllata
Sensazioni	Un bel colore giallo oro pallido con leggeri riflessi verdi. Brillante, luminoso e limpido. È corposo, espressivo e fresco. La maturità del vino si esprime in colori brillanti, gialli scintillanti, ori abbaglianti, fiori bianchi in piena fioritura e frutti baciati dal sole. Esprime potenza, ricchezza, fascino ed eleganza. Combina una potente pastosità con una tenera vivacità. Le fresche note vegetali e i discreti sentori floreali evidenziano le belle note fruttate e vanigliate. Il lungo finale, decisamente minerale, esprime perfettamente il rigore e il fascino di questo vino.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821