



ACQUISTATO IL .....

Chablis Vieilles Vignes AOC 2024

2024

## Dal cuore della Borgogna



*Svinando*

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 possiede inoltre AOC delle Chablis, coterano patologica l'azienda e i venditori in tre di Precies aeterna, considerata tra i migliori "climat" dell'intera denominazione.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	kimmeriggiano
<b>Esposizione</b>	Sud, Sud-est
<b>Allevamento</b>	
<b>Densità imp.</b>	
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Borgogna
<b>Uve</b>	Chardonnay 100%
<b>Gradazione</b>	13%vol
<b>Temp. Servizio</b>	12 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 3 anni
<b>Abbinamento</b>	Antipasti, carni bianche, pesci
<b>Vinificazione</b>	Vendemmiato da viti di oltre 80 anni che estraggono il succo delle uve in un'attenta e controllata lavorazione. Una volta estratto il succo, viene lasciato a macerare per un periodo di 24 ore, per poi essere filtrato e imbottigliato.
<b>Sensazioni</b>	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.

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