ACQUISTATO IL .....

Domaine des Granges de Mirabel 2022 2022

Biologico, Viognier in purezza



Vino biologico certificato, Domaine des Granges de Mirabel, di Maison M. Chapoutier, promette un meraviglioso viaggio sensoriale tra i vigneti della Côtes-du-Rhône. Questo territorio, caratterizzato da suoli argilloso-calcarei e basalto, offre un ambiente unico per la coltivazione del Viognier. Vitigno noto per i suoi aromi intensi e la sua capacità di riflettere il terroir, questo vitigno è particolarmente adatto ai terreni dell'Ardèche, dove sviluppa profili aromatici complessi, con note fruttate e floreali. Il clima della regione, con estati calde e secche e inverni miti, insieme alla presenza di suoli ricchi di minerali, permette alle viti di svilupparsi in condizioni ottimali, esaltando le loro migliori caratteristiche varietali. Le uve vengono spremute delicatamente e il mosto ottenuto viene lasciato decantare a freddo per circa 48 ore. La fermentazione si svolge in tini di acciaio inox con lieviti autoctoni, preservando al meglio la purezza degli aromi varietali. Dopo la fermentazione, il vino affina in tini di acciaio inox per preservare la sua freschezza e la sua vivacità aromatica. Alla vista, Domaine des Granges de Mirabel si presenta di un colore giallo profondo, arricchito da sfumature verdi. Al naso, aromi fini e complessi, con note di albicocca, pera e marmellata che emergono delicatamente, creando un bouquet aromatico invitante e sofisticato. In bocca, invece, è morbido e fresco. Tipico come Viognier, in questo caso la freschezza è bilanciata da una bella morbidezza, che rende il vino particolarmente piacevole e armonioso. Vino versatile, può essere servito come aperitivo o accompagnare un intero pasto. Adatto a piatti a base di frutti di mare, come ostriche, gamberi e capesante, si abbina bene anche con il salmone, sia affumicato che grigliato.

La famiglia Chapoutier ha casa (e cantina) nella bella regione vinicola della Vallée du Rhône. Per Michel Chapoutier, appassionato vignaiolo e vivace sostenitore dell'esaltazione del terroir, sono soprattutto gli elementi naturali che contano: la terra, le radici, le viti e il frutto. In cantina, oltre che produrre buoni vini, il suo scopo è quello di far emergere le differenze e le caratteristiche specifiche di ogni terroir.

La Vigna

Terreno	argilloso calcareo e basalto
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	entro 3 anni

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Cotes du Rone
Uve	Viognier 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	La vinificazione avviene in tini di acciaio inox. Dopo una leggera spremitura, il vino viene decantato a freddo per circa 48 ore. La fermentazione inizia con lieviti autoctoni. L'affinamento avviene in tini di acciaio inox e l'imbottigliamento avviene in giornata "fruttata" al fine di preservare tutte le sue potenzialità aromatiche.
Sensazioni	Colore giallo abbastanza profondo con sfumature verdi. Aromi fini di albicocca, pera, marmellata, dal sapore morbido e fresco al palato, caratteristica della varietà Viognier su questi terreni vulcanici

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