ACQUISTATO IL .....

Saint-Romain Blanc Combe Bazin 2021 2021

Freschezza ed eleganza

Nel cuore della Borgogna, il villaggio di Saint-Romain, si distingue per la sua storia vinicola millenaria e per i suoi vigneti situati ad altitudini elevate. E' qui che nasce il Saint-Romain Blanc "Combe Bazin" del Clos du Moulin aux Moines, un vino che esprime con autenticità il carattere del suo terroir. Ci troviamo nella Côte de Beaune, dove affioramenti rocciosi, offrono un panorama mozzafiato e condizioni ideali per la viticoltura. I vigneti si trovano a un'altitudine di circa 350 metri, su suoli ricchi di calcare e argilla, elementi che conferiscono ai vini una spiccata mineralità e freschezza. La parcella "Combe Bazin" è particolarmente rinomata per le sue vecchie viti di Chardonnay, piantate nel 1990, che beneficiano di un'esposizione sud/sud-ovest, garantendo una maturazione ottimale delle uve. Qui il Clos du Moulin aux Moines adotta pratiche agricole biologiche, rispettando l'ambiente e promuovendo la biodiversità. La vinificazione del "Combe Bazin" prevede una fermentazione in grandi botti di rovere, utilizzando esclusivamente lieviti indigeni presenti naturalmente sulle uve. Questo approccio minimalista permette di preservare l'integrità e l'espressione autentica del frutto. Successivamente, il vino matura per 12 mesi senza bâtonnage né travasi, al fine di mantenere la purezza e la freschezza del vino. Nel calice Combe Bazin si presenta di un brillante colore giallo paglierino. Al naso, aromi fini ed eleganti di lime, limone, kalamansi, pesche bianche croccanti e mele gialle. In bocca è maturo e setoso, con note agrumate di lime e limone, ananas, erbe e una sensazione minerale. Il finale è sapido e salino, con un'acidità vivace che conferisce al vino una piacevole freschezza.

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
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Bourgogne
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 6 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Fermentazione in botti grandi, come sempre solo con lieviti indigeni
Sensazioni	Espressivo e profondo

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. 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