ACQUISTATO IL .....

"Jour de Fruit" Monbazillac AOC 2023 2023



Elegante e complesso

Monazillac Jour de Fruit di Domaine L'Ancienne Cure nasce in un angolo pittoresco del Sud-Ovest della Francia, nella zona di Monbazillac. E' un'area conosciuta per la produzione di vini dolci e aromatici. Qui il paesaggio è un dipinto di colline, fiumi e boschi, e il suo microclima è il vero protagonista. La magia avviene grazie alla combinazione della nebbia mattutina che si alza dal fiume Dordogna e del sole che la dissolve nel pomeriggio. Questa alternanza crea le condizioni ideali per lo sviluppo della Botrytis Cinerea, nota anche come "muffa nobile". Questo prezioso fungo disidrata gli acini, concentrando zuccheri e aromi e dando vita a uve straordinariamente ricche. È proprio da qui che nascono i vini dolci di Monbazillac. Il Domaine L'Ancienne Cure interpreta al meglio questa tradizione, portando in bottiglia l'essenza di un territorio unico. Un blend di due vitigni a bacca bianca, con la parte del leone, circa il 90%, affidata al Sémillon, un'uva che qui trova la sua massima espressione e che dona al vino struttura e note mielate. Il restante 10% è Muscadelle che contribuisce con i suoi profumi floreali e il suo carattere vivace. I grappoli, selezionati a mano solo quando sono perfettamente "botritizzati", vengono portati in cantina per essere lavorati con la massima cura. Qui il mosto fermenta per circa 20 giorni, un tempo lungo che permette di estrarre e fissare al meglio tutti i profumi. Colore dorato intenso e brillante, al naso il bouquet è un caleidoscopio di sensazioni. Si riconoscono note di frutta candita, come la pesca bianca e il cedro, a cui si aggiungono sentori di miele e un tocco speziato di zafferano. In bocca è ampio e grasso, con una densità sorprendente. L'equilibrio tra la dolcezza e una piacevole acidità è perfetto, e il finale, lungo e persistente, lascia un'affascinante scia di spezie.

Ci troviamo a Colombier, nel cuore della denominazione di Monbazillac, una zona che forse non tutti conoscono, ma che è un vero e proprio gioiello nascosto della Francia sud-occidentale. Qui che ha sede Domaine L'Ancienne Cure, un'azienda vinicola che da cinque generazioni vive in simbiosi con la propria terra. Per decenni la famiglia Roche ha coltivato le sue viti, anche se il vero punto di svolta arriva solo nel 1989. In quell'anno, infatti, Christian Roche, dopo aver ereditato parte della proprietà, prende una decisione coraggiosa e decisiva: iniziare a vinificare le proprie uve. Non più solo un contadino, ma un vero e proprio vignaiolo, con l'ambizione di trasformare i frutti del suo lavoro in vini che potessero raccontare in modo autentico il territorio. Christian ha dedicato anni alla sperimentazione, allo studio e all'affinamento delle tecniche, guidato da una curiosità inesauribile e da un profondo rispetto per la natura. Oggi la tenuta si estende su 47 ettari, con una netta prevalenza di vitigni a bacca bianca come il Sémillon, il Sauvignon Blanc e il Muscadelle, ma anche con varietà meno comuni come l'Ondenc e lo Chenin Blanc.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo dolce
Provenienza	Sud-Ovest
Uve	90% Sémillon, 10% Muscadelle
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, fine pasto
Vinificazione	Selezione dei migliori grappoli botritizzati. Decantazione e fermentazione di 20 giorni.
Sensazioni	Vino elegantissimo, fine e armonico, nei toni di pesca bianca, frutta confit, miele, cedro. Palato ampio e grasso, in quella chiusa affascinante di zafferano.

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