ACQUISTATO IL .....

Macon Village AOP 2023 2023

Minerale, luminoso, impeccabile ogni sorso



Un Chardonnay che parla con la voce chiara del Mâconnais: luminosa, precisa, autentica. Al primo sguardo richiama i pendii calcarei del sud della Borgogna; al primo sorso rivela una freschezza nitida, fatta di agrumi croccanti, fiori bianchi e una mineralità che rimane impressa come una firma discreta. La texture è fine, quasi setosa, ma sempre sostenuta da una spinta acida che invita al secondo bicchiere con naturalezza. È un bianco che si muove con confidenza tra aperitivi eleganti, piatti di pesce, pollame delicato e formaggi di capra, portando in tavola quell'equilibrio classico che non passa mai di moda. Ideale per chi cerca un Borgogna genuino, accessibile e impeccabile nella sua sobrietà. Un sorso che racconta un territorio intero, senza mai alzare la voce.

La storia di maison Pierre André ha inizio nel 1923. Pochi anni dopo, nel 1927, il fondatore acquisì poi uno Château ad Aloxe-Corton, dando ufficialmente inizio alla produzione di vini espressione dei grandi terroir e dei vitigni simbolo della Borgogna, quindi Pinot Noir e Chardonnay. I vini di Pierre André nascono in una delle zone più celebrate al mondo: la Borgogna, un mosaico di vigneti che si estende lungo pendii collinari e valli dal clima continentale, dove le diverse esposizioni e i terreni unici - composti prevalentemente da marne ricche di calcare e argilla - giocano un ruolo cruciale. Qui, il concetto di Climat, ossia un piccolo appezzamento di vigneto ben delimitato, è letteralmente sacro. Per il resto, l'attenzione al dettaglio è semplicemente maniacale: dalla cura delle vecchie vigne che garantiscono uve più concentrate e complesse, fino alle tecniche di vinificazione che, pur rimanendo tradizionali, si avvalgono di un'attrezzatura moderna per garantire la massima purezza.

La Vigna

Terreno	terreno argillo-calcareounico nel suo genere, con un alto contenuto di calcare
Esposizione	sud-ovest
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Borgogna
Uve	chardonnay 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5-10 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Vinificazione classica in vasche di acciaio inox termoregolate, per un periodo di circa 3 settimane: macerazione prefermentativa a freddo a circa 8 °C. Pigeage e rimontaggi per l'estrazione del colore e della struttura. Fermentazione con picco di temperatura intorno ai 30 °C. Macerazione post-fermentativa a 25 °C. Affinamento in vasche per 8-16 mesi con fermentazione malolattica.
Sensazioni	Giallo dorato luminoso. Profumo Al naso aromi floreali, accompagnati da note di agrumi. Al naso aromi floreali, accompagnati da note di agrumi.

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