



ACQUISTATO IL

Bourgogne AOC Chardonnay 2023

2023

DNA di Meursault



Svinando

Cosa succede quando un produttore con vigneti a Meursault, l'Olimpo dello Chardonnay, decide di creare un vino "base" con la stessa cura e passione che riserva ai suoi cru più blasonati? Succede che nasce un gioiello come questo Bourgogne Blanc Côte d'Or di Domaine Vincent Bouzereau. Meursault, cuore della Côte de Beaune, è un villaggio talmente importante per lo Chardonnay che il suo nome è sinonimo di bianchi di grandissima caratura. Il segreto, come sempre in Borgogna, sta nel terreno. Qui i suoli sono un mix di argilla e calcare che non solo donano al vitigno un carattere minerale inconfondibile, ma assicurano anche una spiccata acidità e struttura, essenziali per un bianco longevo. La AOC Bourgogne Côte d'Or è relativamente nuova (istituita nel 2017) ma estremamente significativa. Nasce per valorizzare i vini bianchi e rossi della striscia più pregiata della Borgogna (la Côte d'Or), garantendo che le uve provengano esclusivamente da questi territori eletti. L'approccio di Vincent Bouzereau è scrupoloso, di stampo tradizionale. Dopo una pressatura soffice, il mosto viene fatto fermentare solo con i lieviti indigeni presenti sull'uva e in cantina. Questa è una scelta che fa la differenza, perché mantiene intatta la tipicità dell'annata e del territorio. L'affinamento, poi, è un altro punto chiave: 10-12 mesi in botti di rovere, a contatto con i lieviti, conferiscono al vino quella rotondità ricca tipica dello stile di Meursault, senza appesantirlo. Giallo paglierino, spesso con riflessi dorati che si accentuano con il tempo. Il naso è floreale e affascinante. Sentori di fiori bianchi, come l'acacia, si mescolano a note di frutta gialla matura (pesca, mela) e, soprattutto, a una vibrante sensazione di agrumi che invoglia subito al sorso. In bocca è ricco e pieno, ben bilanciato da una notevole freschezza. L'attacco è avvolgente, quasi cremoso, ma la persistenza è supportata da una piacevole vena acida e agrumata che pulisce la bocca. Questo equilibrio tra opulenza e vivacità è la sua arma vincente. Bianco incredibilmente versatile, può accompagnare bene crudi di pesce e crostacei, sushi e sashimi e "quiche" o torte salate.

Viaggio in Borgogna, e precisamente a Meursault, uno dei villaggi più iconici della Côte de Beaune. Epicentro mondiale dello Chardonnay. Qui affonda le sue radici Domaine Vincent Bouzereau. Vincent, affiancato dalla moglie Aline, considera il suo lavoro una vera e propria eredità morale. Per loro, ogni grappolo d'uva è un dono prezioso della natura, e la loro missione è quella di custodirlo e valorizzarlo al meglio. Vincent ha raccolto il testimone della tradizione familiare, e insieme ad Aline, ha gradualmente ampliato la tenuta, aggiungendo parcelle di uva per 24 ettari. Ogni vigna è coltivata a mano, con grande cura e rispetto per l'ambiente. La fermentazione avviene in botti di rovere, a temperatura controllata, per 10-12 mesi. Dopo la bottiglia, il vino viene invecchiato per 2 mesi in botti di rovere, per sviluppare la sua tipicità. Vincent sa che il grande vino nasce prima in vigna. La sua attenzione al dettaglio si traduce in uve di altissima qualità, che in cantina vengono trasformate in modo da esaltare il terroir e l'annata, con il minimo intervento possibile. Scegliere un vino del Domaine Vincent Bouzereau significa portare a tavola un pezzo di storia della Borgogna, un prodotto che racchiude la passione di una famiglia e la nobiltà di un territorio leggendario.

La Vigna

Terreno terreno argilloso calcareo

Esposizione Allevamento

Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Borgogna

Uve chardonnay 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2-4 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione

Le uve vengono pigiate, quindi travasate in serbatoi per la fermentazione. Non vengono aggiunti lieviti artificiali, ma solo lieviti indigeni per mantenere la tipicità del territorio. La fermentazione avviene in botti di rovere, a temperatura controllata, per 10-12 mesi. Dopo la bottiglia, il vino viene invecchiato per 2 mesi in botti di rovere, per sviluppare la sua tipicità. Vincent sa che il grande vino nasce prima in vigna. La sua attenzione al dettaglio si traduce in uve di altissima qualità, che in cantina vengono trasformate in modo da esaltare il terroir e l'annata, con il minimo intervento possibile. Scegliere un vino del Domaine Vincent Bouzereau significa portare a tavola un pezzo di storia della Borgogna, un prodotto che racchiude la passione di una famiglia e la nobiltà di un territorio leggendario.

Sensazioni

Profumo floreale e affascinante. Al palato è ricco e fresco, con note agrumate.

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