



ACQUISTATO IL .....

Bourgogne AOC Chardonnay 2024

2024

## 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 ore. Ogni vitigno raggiunto viene tipicamente coltivato a mano. La fermentazione avviene in botti, alla temperatura naturale della cantina. Invecchiamento: il vino viene maturato in botti di rovere per 10-12 mesi. Dopo 2 mesi di affinamento, il vino viene filtrato e imbottigliato. L'approccio 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.

### 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 di acciaio inox. La fermentazione avviene in botti di rovere per 10-12 mesi. Dopo 2 mesi di affinamento, il vino viene filtrato e imbottigliato. L'approccio 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.

**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