ACQUISTATO IL .....

Macon-Prissé AOC 2024 2024

Fresco, vibrante e minerale



Questo Chardonnay Mâcon Prissé di Les Héritiers du Comte Lafon è l'esempio perfetto di come un grande vignaiolo possa trasformare un territorio poco valorizzato in una miniera d'oro per l'eleganza. Un vino che ha ridefinito le aspettative sul Mâconnais. Ma procediamo con ordine. Ci troviamo in Borgogna, certo, ma nella sua parte più meridionale, il Mâconnais, intorno al piccolo comune di Prissé. Qui il clima è leggermente più caldo rispetto alla famosa Côte d'Or e il terreno è un mosaico di marne e calcare che regala al vino una tensione minerale, capace di bilanciare magnificamente la naturale rotondità dello Chardonnay. Questo bianco in purezza nasce da uve raccolte a mano e subito pressate delicatamente. In cantina, si segue uno stile che potremmo definire "artigianale e rispettoso": la fermentazione parte spontaneamente grazie ai lieviti indigeni e si svolge in parte in vasche d'acciaio inox per mantenere la vivacità, e in parte in grandi botti di rovere che donano una minima, calibrata, rotondità senza prevaricare. È un approccio che riflette la filosofia della Maison Lafon: minima interferenza per la massima espressione del frutto e del suolo. Nel calice, questo Mâcon Prissé cattura lo sguardo con il suo giallo paglierino brillante, ancora impreziosito da riflessi verdolini. Al naso è una vera esplosione di eleganza, dove le note di lime e pesca bianca si fondono con la fragranza sottile dei fiori di campo. Chiude il quadro un delizioso soffio **minerale**, quasi gessoso, che aggiunge finezza. In bocca si rivela vivo e armonioso. Un sorso che unisce una bilanciata morbidezza a una fresca vena agrumata. Grazie alla sua struttura bilanciata e alla notevole freschezza, questo vino ha un discreto potenziale di evoluzione che va ben oltre il semplice consumo immediato. Stappiamolo accanto a ostriche e crudi di mare, dove la sapidità e la vena agrumata del vino amplificano la dolcezza iodata del pesce. Ottimo anche con formaggi di capra freschi.

Se siete amanti dei grandi Chardonnay di Borgogna, il nome Lafon vi farà vibrare le corde giuste. Les Héritiers du Comte Lafon è un progetto nato dal genio di Dominique Lafon con un obiettivo ambizioso: dimostrare il valore del Sud della Borgogna, il Mâconnais. Siamo nel 1999. All'epoca questa zona era famosa per la produzione di vini bianchi in grandi volumi, ma a Dominique interessava solo una cosa: la qualità assoluta e l'espressione più pura del terroir. Con questa idea precisa fonda la sua azienda che oggi può contare su circa 26 ettari di vigneto, dislocati in alcune delle aree più vocate come Milly-Lamartine, Viré-Clessé e Pouilly-Fuissé. Il primo passo per la sua visione è stato il rispetto totale della vigna. Fin dal [illegible] Dominique introduce la [illegible] Biologica certificata e, [illegible] Niente trattamenti invasivi. Il lavoro [illegible] è [illegible] e [illegible] la [illegible] e [illegible] la [illegible] e [illegible] la

della responsabile di cantina Elsie Moore, portano avanti questo meraviglioso progetto.

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