ACQUISTATO IL .....

Macon-Vergisson AOC 2023 2023



Minerale e fresco

Imponenti pareti calcaree, quelle che in Borgogna chiamano Roches. Qui si nasconde il segreto di un vino caratterizzato da una personalità unica nel suo genere come questo Mâcon Vergisson firmato Gilles Guerrin. Siamo nel cuore del Mâconnais, la parte più meridionale della Borgogna, dove il clima è un po' più generoso e mite che nel Nord. Il villaggio di Vergisson è un luogo magico, incastonato tra le celebri rocce di Solutré e, appunto, Vergisson, due faraglioni di calcare che dominano il paesaggio. Questo sottosuolo calcareo e argilloso regala alle uve una particolare spinta minerale che si traduce in freschezza vibrante nel bicchiere. Chardonnay in purezza, qui viene interpretato in modo sincero e diretto, come è nello stile della famiglia Guerrin. Dopo la raccolta, le uve vengono portate subito in cantina per essere selezionate e pressate con delicatezza. La scelta vincente, in questo caso, è la vinificazione e l'affinamento in vasche d'acciaio inox, a temperatura rigorosamente controllata, evitando l'uso della botte di legno. Questo garantisce che il vino mantenga intatta la sua natura più fruttata, immediata e pulita, mettendo in primo piano l'espressione varietale e la mineralità del territorio, senza interferenze tostate o vanigliate date dal legno. Nel bicchiere si presenta di un bel giallo brillante e dorato. Al naso è complesso ma non eccessivamente. Spiccano profumi di frutta a polpa gialla, come mela cotogna, pera e la dolcezza della pera Nashi, per poi aprirsi a sfumature più speziate, quasi esotiche, di vaniglia, tè nero e cannella. La beva è meravigliosamente leggera e vellutata, bilanciata da un'acidità che lo mantiene vivo. L'attacco è fresco e avvolgente, senza essere pesante e la texture sottile lo rende scorrevole. Chiude con un bel retrogusto sapido e persistente, che invita subito al secondo calice.

Oggi vi portiamo in Borgogna, precisamente nel Mâconnais, una zona che spesso vive all'ombra dei suoi celebri "vicini" del nord, ma che nasconde un tesoro di Chardonnay freschi e incredibilmente bevibili. Qui, in un piccolo e suggestivo villaggio chiamato Vergisson, incastonato tra le due iconiche pareti calcaree di Vergisson e Solutré, ha messo radici il Domaine Gilles Guerrin. La sua storia ha inizio nel lontano 1984, quando Gilles e sua moglie Sylvie decidono di dedicarsi a tempo pieno alle vigne. La loro è una storia di passione semplice e concreta, tipica di chi vive a stretto contatto con la terra. Oggi, il futuro del Domaine è assicurato dalla figlia Blandine, che si è unita all'azienda nel 2017. Vederla lavorare fianco a fianco con i genitori è la migliore garanzia di continuità e rispetto per una filosofia produttiva consolidata.

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	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Dopo la vendemmia, le uve vengono immediatamente portate alla cantina. Qui vengono selezionate e delicatamente pressate. Successivamente avviene la vinificazione in acciaio inox a temperatura controllata. Infine affinamento per 9 mesi in vasche d'acciaio inox.
Sensazioni	Colore giallo brillante dorato. Si distingue per una meravigliosa brillantezza. Il bouquet di questo vino bianco cattura l'attenzione con aromi di mela cotogna, pera, pera Nashi e mela. Continuando ad esplorare l'aromaticità, si aggiungono vaniglia, tè nero e cannella. Al palato, la texture di questo vino bianco leggero si presenta meravigliosamente leggera e vellutata. Il finale di questo vino bianco in grado di invecchiare si distingue infine per un bel retrogusto.

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