



ACQUISTATO IL .....

"Gondonne" Bourgogne Blanc Côtes d'Auxerre AOC 20212021

## La pura espressione del terroir di Borgogna



*Svinando*<sup>®</sup>

### La Vigna

**Terreno** I vigneti, di età compresa tra i 10 e i 30 anni, affondano le loro radici nei detriti di portlandite e calcare del Barrois, rocce molto dure di colore bianco e forma angolare, che conferiscono struttura al vino.

**Esposizione** Nord

**Allevamento  
Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Bourgogne

**Uve** 100% Chardonnay

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 14 gradi

**Quando Berlo** entro 8 anni

**Abbinamento** Menù di pesce, Menù di carne

**Vinificazione** Il vigneto è coltivato con metodi biologici e biodinamici, certificati ECOCERT sas e Demeter, con una resa media di 55 hl/ha. L'uva viene selezionata manualmente, completamente diraspata, quindi sottoposta a una pressatura lenta e a una decantazione rigorosa. La fermentazione con lieviti indigeni e la fermentazione malolattica spontanea precedono un affinamento sui lieviti fini in serbatoi parallelepipedi in acciaio inox per 10-12 mesi, senza bâtonnage, con un uso molto limitato di SO<sub>2</sub>, semplicemente riadattato se necessario al momento dell'imbottigliamento.

**Sensazioni** Questo vino bianco si distingue per la sua limpidezza cristallina e un colore giallo paglierino delicato, con riflessi che possono tendere al verdognolo. Al naso ivela un bouquet armonioso e complesso, con note di fiori bianchi come il gelsomino e l'acacia, arricchite da accenti di frutta fresca, in particolare mela verde e pesca. In aggiunta, si percepiscono

sottili sentori di mineralità, tipici del terroir calcareo-clayey di questa area di produzione. Al palato, il vino conferma le promesse olfattive, mostrando un'elegante freschezza e un equilibrio impeccabile. L'acidità è ben bilanciata e contribuisce a una persistenza gustativa lunga e piacevolmente fruttata.

Il Bourgogne Côtes d'Auxerre Blanc "Gondonne" di Domaine Goisot (Guilhem & Jean-Hugues) nasce a Saint-Bris-le-Vineux, nella parte più fresca e verticale della Borgogna. Qui lo Chardonnay affonda le radici in suoli calcarei che donano precisione e mineralità. La parcella Gondonne esprime un'identità netta, fatta di tensione e profondità. Il lavoro in vigna è rigoroso, orientato alla qualità e al rispetto del terroir. In cantina l'intervento è misurato, per preservare purezza e definizione aromatica. Nel calice si apre con agrumi freschi, mela croccante e leggere note floreali. Al sorso è dinamico, con una freschezza che sostiene la struttura. La trama è fine, elegante, mai ridondante. È un bianco che punta su equilibrio e coerenza stilistica. Non cerca opulenza, ma verticalità e precisione. Un Chardonnay autentico, che racconta la Borgogna settentrionale con energia e carattere

Domaine Goisot (Guilhem & Jean-Hugues) si trova a Saint-Bris-le-Vineux, nella parte più settentrionale della Borgogna, un territorio di confine dove identità e carattere si esprimono con precisione. La famiglia Goisot lavora la vite da generazioni, con una visione che mette il suolo al centro di ogni scelta. Qui il terroir calcareo e kimmeridgiano guida lo stile dei vini, donando tensione, mineralità e profondità. La filosofia produttiva è rigorosa e rispettosa: pratiche sostenibili in vigna e interventi misurati in cantina. L'obiettivo è preservare purezza e autenticità, evitando sovrastrutture stilistiche. Il Sauvignon Blanc di Saint-Bris, rara eccezione in Borgogna, trova qui una delle sue espressioni più autorevoli. Anche Pinot Noir e Chardonnay vengono interpretati con finezza e coerenza territoriale. I vini di Domaine Goisot si distinguono per energia, precisione e capacità di raccontare il luogo da cui provengono. Una cantina che unisce tradizione familiare e sensibilità contemporanea, pensata per chi cerca Borgogna vera, verticale e identitaria.