



ACQUISTATO IL

Vieilles Vignes Blanc 2024

2024

Pensato per chi cerca carattere e autenticità nella Loira meno convenzionale



Il Coteaux du Vendômois Sec Vieilles Vignes Blanc di Domaine Patrice Colin nasce nel cuore dei Coteaux du Vendômois AOC, una delle zone più autentiche della Loira. È uno Chenin Blanc proveniente da vigne vecchie, capaci di concentrare energia, struttura e profondità. Qui il tempo diventa un valore: radici profonde, rese contenute e massima espressione del suolo calcareo. In vigna si lavora con rigore e rispetto degli equilibri naturali. In cantina l'approccio è essenziale, per preservare purezza e tensione. Nel calice si apre con agrumi maturi, mela, leggere note floreali e una chiara impronta minerale. Al sorso è secco, vibrante, con una trama sapida che ne allunga la persistenza. È un bianco strutturato ma dinamico, capace di evolvere nel tempo. Non punta sull'immediatezza, ma sulla profondità e sulla precisione.

Nel cuore dei Coteaux du Vendômois AOC, nella parte più autentica della Loira, nasce Domaine Patrice Colin, una realtà familiare profondamente legata al proprio territorio. La storia della cantina è quella di una tradizione agricola tramandata con coerenza, dove ogni generazione ha scelto di valorizzare identità e precisione. Patrice Colin ha costruito il suo progetto su un principio chiaro: il vino deve essere espressione diretta del suolo e dell'annata. I vigneti, coltivati con attenzione e rispetto degli equilibri naturali, riflettono la ricchezza dei terreni calcarei della zona. La filosofia produttiva privilegia interventi minimi e scelte essenziali, per lasciare spazio alla purezza del vitigno. In cantina si lavora con rigore, evitando eccessi tecnici e sovrastrutture stilistiche. Chenin Blanc e Cabernet Franc trovano così un'espressione autentica, fresca e territoriale. I vini risultano dinamici, minerali e coerenti, capaci di raccontare il carattere del Vendômois senza filtri. Domaine Patrice Colin rappresenta oggi un punto di riferimento per chi cerca Loira meno conosciuta ma di grande personalità, dove tradizione e visione contemporanea convivono in equilibrio.

La Vigna	
Terreno	terreno argilloso con selce
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp. Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Loire
Uve	chenon blanc 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 8 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Eta delle viti comprese tra 50 e 90 anni. Vinificazione: Fermentazione alcolica in botti nei nostri cantieri per 6 mesi a 14 gradi
Sensazioni	All'assaggio si rivela una perfetta armonia di freschezza e struttura. Al naso, offre un bouquet sofisticato con sentori di frutta a polpa bianca, note floreali e un accenno di mineralità. In bocca, la freschezza acida è bilanciata da una sottile untuosità, che porta a un finire lungo e aromatico.

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