



ACQUISTATO IL

Saint-Romain "Sous Le Château" 2022

2022

Verticale e profondo



Svinando

La Vigna

Terreno argilloso calcareo

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

24

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Borgogna

Uve 100% Chardonnay

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 7 anni

Abbinamento Menù di pesce, Menù di carne

Vinificazione Uva parzialmente pigiata Decantazione statica di 24 ore

Sensazioni

Al naso presenta sentori di fiammifero, profondi e piacevolmente aromatici, che rivelano un vino corposo. Il palato brillante, arricchito da note di limone, apporta tensione e salivazione.

Ai piedi di un'imponente scogliera calcarea, dove un tempo sorgeva un castello medievale e, ancora prima, una necropoli del IV secolo. Ci troviamo a Saint-Romain, uno dei borghi più alti e suggestivi della Côte de Beaune, dove le vigne sembrano arrampicarsi sulla roccia per cercare il sole. Proprio qui, sotto i resti di quell'antica fortezza, nasce il Saint-Romain "Sous le Château" di Olivier Leflaive. Il terroir di Saint-Romain è un piccolo paradiso per gli amanti della geologia e della storia. Le vigne del "Climat" Sous le Château godono di un'esposizione a sud-est che garantisce una maturazione lenta e costante, fondamentale in una zona dove le altitudini variano tra i 290 e i 430 metri. Curiosamente, questi ripidi pendii furono abbandonati dopo l'epidemia di fillossera e sono tornati a splendere solo negli anni '70 grazie a un lungo lavoro di recupero. Il suolo è composto da marna e calcare con vene d'argilla che regalano allo Chardonnay una tempra minerale impossibile da trovare altrove in Borgogna. Le uve vengono raccolte manualmente e subito pigiate in modo parziale e delicato. Dopo una decantazione statica di 24 ore, il mosto affronta sia la fermentazione alcolica che quella malolattica direttamente in botti di rovere. L'affinamento dura 12 mesi, di cui una parte in barrique e i mesi finali in vasche di acciaio per preservare la freschezza del frutto. L'uso sapiente del legno piccolo conferisce struttura senza mai coprire l'anima vibrante del vino. Fin dal primo sguardo si presenta con un colore giallo paglierino brillante dai riflessi smeraldo. Al naso la tipica nota di fiammifero bruciato, simbolo di una riduzione nobile e ben gestita, si fonde con profumi di fiori bianchi, mela verde e una punta di burro fresco. In bocca è una scarica di energia. La tensione del limone e la sapidità pietrosa stimolano la salivazione, mentre il corpo generoso avvolge il palato con una morbidezza equilibrata. Il finale è lungo e pulito, con un ritorno di note agrumate e minerali. Da abbinare a un branzino al sale o con un godibilissimo pollo alla diavola.

Maison Olivier Leflaive si trova a Puligny-Montrachet, uno dei villaggi più prestigiosi della Côte de Beaune, in Borgogna. Questa maison non è solo un'azienda vinicola, ma un punto di riferimento per chiunque cerchi la purezza espressiva dello Chardonnay e la finezza del Pinot Nero. La storia dei Leflaive in Borgogna affonda le radici nel XVIII secolo, ma è nel 1984 che Olivier decide di intraprendere un percorso tutto suo. Dopo aver co-gestito il leggendario Domaine Leflaive insieme allo zio Vincent e alla cugina Anne-Claude, pioniera della biodinamica, Olivier sceglie di fondare la sua attività di négociant-éleveur. A differenza dei commercianti tradizionali che acquistano le uve ancora sulla pianta. Questo gli permette di inviare le proprie squadre a vendemmia e a controllare ogni fase, dalla vigna alla bottiglia, garantendo uno stile che è diventato un marchio di fabbrica: precisione, equilibrio e una fedeltà assoluta al territorio. La forza di Olivier Leflaive risiede nella sua incredibile conoscenza della Côte d'Or. L'azienda gestisce circa 120 ettari di vigneto (di cui 17 di proprietà), spaziando tra i nomi che fanno sognare ogni appassionato: Puligny-Montrachet, Meursault, Chassagne-Montrachet e i mitici Grand Cru come Bâtard-Montrachet.

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