ACQUISTATO IL .....

"Les Cornillaux" Saint-Véran AOC 2022 2022

Ricco, complesso e affinato a lungo in rovere



La Vigna

Terreno	Argilloso-calcareo
Esposizione	Sud-Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Maconnais
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	Uve diraspate, fermentazione termocontrollata in acciaio e affinamento di 12-18 mesi in tini di rovere
Sensazioni	

Leynes è un villaggio quasi magico, sospeso in quel punto esatto dove la Borgogna del sud sfuma dolcemente nel Beaujolais. Qui il terreno inizia a raccontare una storia diversa, fatta di colline che si rincorrono e borghi silenziosi. In questo angolo di mondo la famiglia Chardigny coltiva la vite da oltre due secoli. Ma è con l'arrivo dei fratelli Pierre-Maxime e Victor-Emmanuel che l'azienda ha abbracciato una nuova filosofia totalmente biologica. Il loro Saint-Véran AOC Les Cornillaux è il frutto di questa scelta di campo radicale. Il territorio di Leynes è un mosaico geologico affascinante. Le vigne di questo Chardonnay affondano le radici in suoli dove il calcare della Borgogna classica si fonde con venature granitiche. Questa particolare composizione regala al vino una tensione e una sapidità difficili da trovare altrove. Ogni operazione in vigna mira a preservare la vitalità del suolo per portare nel bicchiere l'anima più pura del Maconnais. Dopo una raccolta accurata, le uve vengono diraspate per eliminare ogni sentore vegetale indesiderato. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata per fissare i profumi varietali più delicati. Successivamente il vino affina per un periodo che va dai 12 ai 18 mesi in grandi tini di rovere. Questo passaggio lento non serve a "coprirlo" con note di legno, ma a fargli acquisire complessità, volume e una struttura setosa. Giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Il naso è un viaggio sensoriale stratificato: si parte con note di fiori bianchi e pesca gialla, per poi scoprire sentori di nocciola tostata e un tocco di burro fresco dato dall'affinamento. In bocca è un vino che riempie il palato senza mai risultare pesante. L'acidità è vibrante e accompagna il sorso verso un finale lungo e sapido, quasi gessoso. Questo Saint-Véran ha un ottimo potenziale d'invecchiamento. Grazie alla sua struttura importante e alla naturale acidità dello Chardonnay, può riposare tranquillamente in cantina per più di 5 anni, evolvendo verso note ancora più complesse di miele e frutta secca. Portiamolo a tavola quando il menù prevede un risotto ai frutti di mare o una pasta con vongole e bottarga.

Un luogo dove la precisione della Borgogna incontra la gioia vibrante del Beaujolais. Siamo a Leynes, in un piccolo borgo adagiato su una sorta di "frontiera geologica", che sorge il Domaine Chardigny. Un'azienda vinicola con oltre duecento anni di storia alle spalle, rinata grazie al progetto di tre fratelli, Pierre-Maxime, Victor-Emmanuel e Jean-Baptiste, che nel 2015 hanno deciso di riprendere in mano le redini della tenuta di famiglia per scriverne un capitolo nuovo, fresco e profondamente sostenibile. La bellezza di questa realtà sta nell'unione di talenti diversi. C'è chi si occupa della parte commerciale, chi ha studiato enologia portando esperienze da cantine leggendarie, come Foradori in Italia, e chi, come Jean-Baptiste, ha lavorato per anni come responsabile dei vigneti in un tempio del vino mondiale come Domaine Leflaive. Questa combinazione di competenze ha trasformato il Domaine in un laboratorio di eccellenza. L'intera tenuta di 20 ettari è certificata biologica e segue pratiche biodinamiche, con l'obiettivo di far parlare il suolo senza interferenze chimiche. Ciò che rende i vini di Domaine Chardigny davvero unici è il territorio. La cantina si trova esattamente sulla linea di faglia dove il suolo cambia pelle: a nord dominano le argille e il calcare giurassico del Mâconnais, terra d'elezione dello Chardonnay. A sud iniziano i terreni vulcanici e

granitici del Beaujolais, regno incontrastato del Gamay.

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