ACQUISTATO IL .....

Beaune AOC Rouge 1er Cru "Les Chouacheux" 2022 2022



La Vigna

Terreno	Argilloso-calcareo, ricco di ossidi di ferro
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Borgogna
Uve	Pinot Nero 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	Uve diraspate, fermentazione in acciaio degli acini interi, macerazione di 18-25 giorni e affinamento minimo 18 mesi in tonneaux nuovi al 20%

Sensazioni

Da una parcella storica

In Borgogna, il nome di una parcella può nascondere indizi sulla natura del terreno. Il termine "Chouacheux", che dà il nome a questo Beaune AOC Premier Cru, deriva probabilmente da un'antica espressione locale legata alla presenza di sorgenti o alla particolare conformazione del suolo. Il territorio di Beaune è un mosaico di sfumature geo-climatiche unico al mondo. Il vigneto Les Chouacheux si trova nella parte bassa del pendio, su terreni profondi e ricchi di alluvioni calcaree, che donano al vino una struttura generosa e un calore avvolgente. Qui, dal 2006, la famiglia Lescure opera in regime biologico certificato, una scelta che permette alla pianta di affondare le radici in un suolo vivo. Questo approccio garantisce che ogni acino porti con sé la purezza del frutto e l'impronta minerale della Côte d'Or, senza filtri chimici a distorcere il messaggio della natura. Pinot Nero al 100%, in questa parcella il vitigno abbandona le sue vesti più esili per indossare un abito più strutturato e profondo. In cantina le uve vengono diraspate con cura, ma gli acini restano interi durante la fermentazione in acciaio per preservare al massimo la fragranza del frutto. La macerazione è lunga, dai 18 ai 25 giorni, un tempo necessario per estrarre colore e complessità senza forzature. Il vino riposa poi per almeno 18 mesi in tonneaux, botti più grandi della classica barrique, con un utilizzo di legno nuovo limitato al 20%. Questo affinamento lento permette al Pinot Nero di respirare e maturare una trama tannica setosa. Rosso rubino intenso, con riflessi che tendono al granato con il passare dei mesi, al naso esplodono note di piccoli frutti rossi maturi, come ciliegia e lampone, seguite da accenni di liquirizia e un tocco terroso tipico del sottobosco borgognone. In bocca è pieno, strutturato e coerente, con un finale che sembra non voler finire mai. Questo rosso ha un potenziale d'invecchiamento notevole, potendo riposare in cantina per 10-15 anni, evolvendo verso sentori di cuoio e spezie dolci.

Ci troviamo nel cuore della Borgogna, dove il vino è una questione di famiglia. Qui sorge il Domaine Chantal Lescure, fondata nel 1975 da Chantal Lescure e Xavier Machard de Gramont. Dopo la scomparsa di Chantal nel 1996, i figli Aymeric e Thibault hanno preso in mano le redini del Domaine, decidendo di onorare l'eredità materna con una scelta coraggiosa e, per l'epoca, d'avanguardia, ossia puntare tutto su un'agricoltura profondamente rispettosa della terra. Sotto la loro guida, e grazie al talento tecnico di François Chaveriat, il Domaine ha intrapreso una svolta radicale che ha portato alla certificazione biologica nel 2009. L'azienda si estende su circa 19 ettari di vigneti, situati in alcune delle zone più prestigiose della regione. Il cuore operativo è a Nuits-Saint-Georges, ma le proprietà si spingono a nord verso Chambolle-Musigny e a sud fino a Volnay e Meursault. Questa varietà permette al Domaine di produrre quasi venti cuvée diverse ogni anno, ognuna figlia di un micro-terroir specifico, i famosi "climat" borgognoni. Se in vigna si lavora con dedizione artigianale, in cantina la parola d'ordine è "gentilezza". La filosofia produttiva evita ogni forzatura. Le fermentazioni avvengono grazie ai lieviti indigeni, i travasi sono ridotti al minimo e l'uso del legno è sapiente, mai invadente. L'obiettivo è produrre vini autentici, puri e di grande personalità.

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