ACQUISTATO IL .....

Côte de Beaune AOC Blanc Monopole "Le Clos des Topes Bizot" 2023

2023



La Vigna

Terreno	Argilloso-calcareo
Esposizione	Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Borgogna
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Uve non diraspate, fermentazione in botti di rovere nuove al 10% e affinamento di 15 mesi in barriques di rovere
Sensazioni	

Senza eccessi

Il Clos des Topes Bizot è un piccolo scrigno vitato, situato proprio sopra la celebre cittadina di Beaune. Qui lo Chardonnay non è solo un vitigno, ma un interprete silenzioso che trasforma il calcare in emozioni, sotto la guida esperta del Domaine Chantal Lescure. Ci troviamo nel cuore della Côte d'Or, in una zona dove il terreno è un mosaico millenario di argilla e calcare. La particolarità di questo Clos risiede nella sua posizione elevata, che regala alle uve una freschezza fuori dal comune grazie alle correnti d'aria fresca che scendono dalle colline. La famiglia Lescure coltiva questa terra seguendo i dettami dell'agricoltura biologica certificata fin dal 2006. È una scelta di campo radicale, fatta per rispettare la vitalità del suolo e garantire che ogni sorso sia lo specchio fedele di un'annata specifica. Le vigne da cui provengono le uve utilizzate per questo vino hanno raggiunto una maturità splendida. Le piante non producono più grandi quantità, ma concentrano ogni risorsa in pochi grappoli ricchi di estratto e personalità. In cantina le uve vengono raccolte a mano e pressate intere, senza essere diraspate, per mantenere intatta la struttura e la vivacità del mosto. La fermentazione avviene lentamente grazie ai lieviti indigeni in botti di rovere, di cui solo il 10% è legno nuovo. Segue un affinamento di 15 mesi in barrique che leviga gli spigoli e dona una complessità burrosa senza mai appesantire la beva. Nel calice brilla di un giallo paglierino con riflessi che virano verso lo smeraldo. Al naso si apre con un bouquet di fiori bianchi e scorza di limone, seguito da una nota di mandorla fresca e un tocco minerale che ricorda la pietra focaia. In bocca è dritto e teso, con una struttura che riempie la bocca senza stancarla mai. Il finale è sapido e molto persistente. Un vino che non ha paura di sfidare il tempo e che può evolvere felicemente per 8-10 anni, sviluppando note terziarie di miele e crosta di pane.

Oggi 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