ACQUISTATO IL .....

Côte de Beaune AOC Blanc "La Grande Chatelaine" 20222022



La Vigna

Terreno	Argilloso-calcareo
Esposizione	Sud, Sud-Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Borgogna
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13.5% 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	

Nato da vigne di 40 anni

La Grande Châtelaine, ovvero "la grande castellana", evoca nobiltà e grazia, caratteristiche proprie di questo Chardonnay firmato Domaine Chantal Lescure. Nasce da una piccola vigna di poco più di un ettaro, dove le piante hanno superato la soglia dei quarant'anni. Un'età che regala poche uve, ma cariche di un'energia e di una complessità che i vigneti più giovani possono solo sognare. Siamo a Nuits-Saint-Georges, nel cuore pulsante della Côte d'Or, dove il terreno è un mosaico di argilla e calcare. Qui la famiglia Lescure coltiva la terra seguendo i dettami dell'agricoltura biologica certificata fin dal 2006, una scelta fatta quando parlare di "bio" non era ancora di moda. In questo caso, lo Chardonnay si esprime in purezza, mostrandosi in tutta la sua veste dorata e complessa. Le uve vengono raccolte a mano in piccole cassette e pressate intere, senza essere diraspate, per preservare la freschezza degli aromi. La fermentazione avviene lentamente in botti di rovere, di cui solo il 10% è legno nuovo. Il vino riposa poi per circa 15 mesi in barrique, maturando sulle proprie fecce senza fretta. È un processo che dà vita a un bianco strutturato, capace di evolvere splendidamente nel tempo. Il naso richiama la pera matura, a cui si aggiungono note di cera d'api e un tocco di nocciola tostata. In bocca l'attacco è avvolgente e quasi burroso, ma viene subito bilanciato da una scia salina che pulisce la bocca. Il finale è lungo, con un ritorno armonioso di miele e agrumi canditi. Ha un potenziale di invecchiamento che va dai 5 ai 10 anni: con il tempo, le note fresche lasceranno spazio a sentori più complessi di frutta secca e spezie dolci.

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