ACQUISTATO IL .....

Pinot Noir Bourgogne AOC 2024 2024



Biologico, fresco e autentico

Leynes è un piccolo villaggio incastonato in quel confine sottile dove la Borgogna del sud incontra il Beaujolais, un luogo dove il paesaggio cambia ritmo e il terreno inizia a raccontare storie diverse. Qui, 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. I fratelli Chardigny hanno ereditato non solo i vigneti, ma soprattutto una profonda conoscenza dei microclimi locali, decidendo di convertire l'intera proprietà al bio nel 2014 per preservare questo patrimonio. Il loro Pinot Noir è il risultato di questa scelta di campo radicale: un vino che non cerca di impressionare con muscoli o effetti speciali, ma che punta tutto sulla purezza del frutto e sulla pulizia d'esecuzione. In cantina l'approccio è quello del "minimo intervento". Le uve vengono diraspate completamente per evitare note verdi eccessive e per privilegiare la morbidezza. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata, una scelta tecnica precisa per mantenere intatta la freschezza aromatica dei frutti rossi. Dopo la fermentazione, il vino riposa sempre in acciaio per almeno sei mesi sulle sue fecce fini. Alla vista si presenta di un colore rosso rubino brillante e una trasparenza tipica del vitigno. Al naso piccoli frutti di bosco: spiccano il lampone, la ciliegia croccante e una leggera nota di pepe nero sul finale. In bocca il sorso è agile e scattante. L'acidità è ben bilanciata da un tannino sottile, quasi impalpabile, che rende la beva estremamente piacevole. Non è un vino che stanca, anzi, invita continuamente al secondo calice grazie a una chiusura pulita e rinfrescante. Questo Pinot Noir dà il meglio di sé nei primi 3 o 4 anni dalla vendemmia. Pensato per essere goduto giovane, quando l'energia del frutto è al suo apice, anche se la sua struttura gli permette di evolvere bene per un breve periodo in cantina.

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.

La Vigna

Terreno	Argilloso e limoso
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Borgogna
Uve	Pinot Nero 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	Uve diraspate, fermentazione termocontrollata in acciaio e sosta in acciaio almeno 6 mesi sulle fecce fini
Sensazioni	

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