ACQUISTATO IL .....

Mâcon-Villages Blanc 2024 2024



La Vigna

Terreno	Argilloso-calcareo con presenza di marne e sedimenti calcarei
Esposizione	sud-est, sud
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 5-7 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Le uve provengono da vigneti selezionati del Mâconnais, coltivati su terreni vocati alla produzione di Chardonnay di grande freschezza. Dopo la raccolta, le uve vengono pressate delicatamente e fermentano a temperatura controllata per preservare aromi e precisione espressiva. L'affinamento avviene prevalentemente in acciaio inox, con una piccola parte in legno neutro, così da mantenere il profilo fruttato e la naturale vivacità del vino.
Sensazioni	Bianco fresco e luminoso, caratterizzato da profumi di mela verde, agrumi, fiori bianchi e leggere note tropicali. Al palato è morbido, dinamico e molto equilibrato, con una piacevole vena minerale che dona slancio e pulizia al finale. Uno Chardonnay immediato e gastronomico, dal sorso elegante e versatile.

Morbido, dinamico e straordinariamente equilibrato

Un mosaico di colline ondulate dove i borghi in pietra chiara sembrano sospesi nel tempo e i raggi del sole accendono grappoli dorati. In questa cornice accogliente prende vita un bianco splendido, capace di racchiudere lo spirito più autentico e conviviale della Borgogna meridionale. Lo firma la Maison Joseph Drouhin, un vero e proprio pilastro dell'enologia regionale. Guidata con mano sicura da ben quattro generazioni dalla stessa famiglia, la cantina si distingue da sempre per un approccio etico e lungimirante. Drouhin è stata infatti tra le prime grandi realtà locali a scommettere ciecamente sull'agricoltura biologica e biodinamica, eliminando la chimica per lasciare che ogni etichetta diventi uno specchio fedele della terra d'origine. Il viaggio di questo vino comincia nel Mâconnais, l'area più a sud della regione, storicamente rinomata per il suo clima mite e i paesaggi suggestivi. Qui il terreno gioca un ruolo cruciale grazie a una composizione unica, dominata da rocce calcaree marnose e sedimenti gessosi risalenti a epoche preistoriche. Questa matrice geologica così particolare funge da accumulatore termico e trasferisce alle piante i nutrimenti necessari a sviluppare una spiccata acidità naturale. Le vigne beneficiano di una ventilazione costante che protegge i grappoli e permette di ottenere una perfetta maturazione aromatica, bilanciata da una netta impronta minerale. Chardonnay al 100%, il lavoro dei tecnici di Drouhin si focalizza sulla massima valorizzazione del frutto di partenza. I vigneti, situati a altitudini collinari ideali, vengono gestiti nel pieno rispetto dei ritmi biologici. In cantina i grappoli subiscono una pressatura soffice ed estremamente lenta per estrarre solo il mosto più nobile e limpido. La fermentazione si sviluppa a temperatura controllata e la maturazione avviene prevalentemente in vasche di acciaio inox per blindare la freschezza e l'integrità del frutto. Solo una piccolissima percentuale del vino riposa brevemente in vecchie botti di legno neutro. Questo accorgimento strategico serve a stabilizzare la struttura e ad ammorbidire le spigolosità giovanili, senza mai coprire la naturale vivacità varietale. Nel calice il vino brilla di un colore giallo paglierino luminoso, attraversato da riflessi verdolini che ne anticipano la giovinezza. Al naso, i profumi fragranti di mela verde e agrumi succosi precedono note delicate di fiori bianchi e un accenno tropicale che ricorda l'ananas fresco. In bocca si rivela un bianco morbido, dinamico e straordinariamente equilibrato. La piacevole vena minerale dona slancio e regala un finale pulito, persistente e saporito. A tavola questo bianco sa davvero il fatto suo e si dimostra un alleato formidabile. Potete servirlo insieme a dei tagliolini ai frutti di mare, dove la mineralità del vino sposa alla perfezione la dolcezza dei crostacei, o con un semplice branzino al sale.

C'è un nome che evoca immediatamente il fascino senza tempo, la finezza e la straordinaria complessità della Borgogna. E' quello di Joseph Drouhin. La maison, fondata nel 1880 nel cuore storico di Beaune, da oltre un secolo un punto di riferimento per chiunque voglia accostarsi ai grandi vini francesi. Giunta oggi alla quarta generazione con la quinta che ha già iniziato a muovere i primi passi in azienda, la famiglia Drouhin porta avanti una storia fatta di intuizioni felici, profondo rispetto per la natura e una passione che si tramanda come il più prezioso dei patrimoni. La tenuta si sviluppa su un vero e proprio

mosaico di suoli e si estende su circa 80 ettari che toccano le denominazioni più prestigiose della regione: dalle colline calcaree di Chablis alla leggendaria Côte d'Or, fino alla Côte Chalonnaise. In Borgogna il concetto di terroir non è una semplice parola, ma una filosofia di vita: ogni singola parcella, chiamata "climat", possiede un'identità unica, influenzata dalle sfumature del suolo e dal microclima. L'obiettivo di Joseph Drouhin è proprio questo: fare in modo che ogni bottiglia diventi il racconto fedele del fazzoletto di terra da cui proviene. Per farlo, i vitigni simbolo della regione, lo Chardonnay e il Pinot Nero, vengono ascoltati e assecondati, mai forzati. Ciò che rende la Maison un vero e proprio pioniere nel mondo del vino è stata la scelta, intrapresa fin dagli anni '80, di abbracciare una viticoltura totalmente biologica e biodinamica, molto prima che diventasse una tendenza globale.

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