



ACQUISTATO IL

Bourgogne AOC Chardonnay Réserve 2023

2023



L'eleganza dello Chardonnay, nel cuore della Borgogna

Il Bourgogne Chardonnay Réserve di Regnard racconta con eleganza uno dei territori più prestigiosi al mondo per questo vitigno. Nel calice si presenta luminoso e invitante, con un bouquet raffinato in cui pera e mela matura incontrano delicati sentori di fiori bianchi e acacia. Con l'ossigenazione emergono sfumature più morbide di miele e burro, accompagnate da sottili richiami speziati e minerali. Al palato è armonioso e avvolgente, sostenuto da una piacevole freschezza che dona equilibrio e slancio al sorso. La componente più cremosa dello Chardonnay si integra con grande naturalezza alla vivacità tipica dei vini di Borgogna, regalando un finale elegante e persistente. Un bianco di grande versatilità, ideale per chi cerca uno Chardonnay raffinato, capace di accompagnare crostacei, pesce alla griglia e piatti delicati senza rinunciare a personalità e carattere.

Regnard è una storica casa vinicola della Borgogna, fondata da Zephir Regnard nel 1860. A partire dal 1984 venne acquistata dalla famiglia de Ladoucette, già proprietaria di diverse realtà produttive in altre regioni della Francia e desiderosa di aggiungere questo gioiello collocato nel sud della Borgogna alla sua collezione. Con il passaggio di proprietà, la cantina Regnard ha potuto godere di un importante processo di ristrutturazione e di valorizzazione che le ha permesso di affrontare con successo anche le sfide del nuovo millennio. In Regnard ogni attività in vigna è volta al rispetto dell'ambiente. Mentre in cantina le tecnologie moderne sono utilizzate dagli enologi per trarre il meglio da ogni appezzamento che, come tradizione vuole, viene lavorato singolarmente.

La Vigna

Terreno calcareo-marnoso

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Borgogna

Uve Chardonnay 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 8 anni

Abbinamento aperitivo, menù di pesce, crostacei, ostriche

Vinificazione Dopo la vendemmia manuale, segue una lunga fermentazione alcolica seguita da una fermentazione malolattica. Dopo un affinamento, per metà in botti e per metà in vasche di acciaio inox sulle fecce fini per 12 mesi, i vini sono stati travasati e leggermente chiarificati prima dell'imbottigliamento.

Sensazioni Colore brillante, oro verde con riflessi argentati e luminosi. Naso puro e fresco che svela delicati aromi di burro e frutta gialla, arricchiti da note minerali. Bocca elegante e piena, che offre una consistenza morbida, sapori di nocciola e frutta secca su un equilibrio notevole. Finale leggermente speziato di eccezionale lunghezza.

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