



ACQUISTATO IL

"Les Perruches" Chinon Rouge 2023

2023

Profondo, minerale e strutturato



Svinando

La Vigna

Terreno I terreni sono costituiti da argille ricche di selce di origine senoniana, localmente associate al termine perruches

Esposizione Allevamento guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Loira

Uve cabernet franc 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 8 anni

Abbinamento Ottimo come aperitivo, accompagna molto bene insalate e antipasti freschi, pesce alla griglia e formaggi caprini freschi.

Vinificazione La raccolta viene effettuata interamente a mano. Una volta giunte in cantina, le uve vengono selezionate su tavolo di cernita e trasferite nei tini mediante nastro elevatore. I grappoli vengono diraspati e sottoposti a una macerazione di circa 25-30 giorni in tini di legno, con follature manuali. La fermentazione avviene spontaneamente grazie ai lieviti indigeni. Terminata la fermentazione, il vino affina per 12-18 mesi in grandi tini di legno da 50 hl e in vecchie botti. Non viene effettuato alcun collaggio e il vino viene imbottigliato senza filtrazione, per preservare l'identità di ogni singolo micro-terroir, ciascuna parcella viene vendemmata a mano e vinificata separatamente. A definire l'anima del Domaine Lambert è il suo viscerale rispetto per l'ambiente. Tra i primi nella zona a scommettere su un'agricoltura priva di sostanze chimiche, la famiglia gestisce i propri vigneti in regime biologico da più di vent'anni e in biodinamica dal 2005. Tra i filari non si usano diserbanti né prodotti chimici di sintesi; si ricorre invece a preparati

Sensazioni Rosso rubino brillante. Al naso si apre su profumi di frutti rossi maturi, accompagnati da leggere note speziate e minerali. In bocca è fresco, armonioso e piacevolmente strutturato, con tannini fini e un finale persistente e sapido.

Ci troviamo a Cravant-les-Coteaux, nel cuore dell'AOC Chinon. Il nome Les Perruches fa riferimento a uno specifico tipo di terreno molto celebre nella zona. Si tratta di un suolo composito ricco di argilla e frammenti di selce. Questo particolare mix accumula il calore del sole di giorno e lo rilascia gradualmente la notte. Garantisce inoltre alle piante un drenaggio eccellente e regala ai vini una mineralità inconfondibile. Béatrice e Pascal Lambert lavorano la terra in regime biologico rigoroso, rispettando l'ecosistema naturale con dedizione totale. La denominazione Chinon AOC è una vera e propria roccaforte dei grandi rossi della Valle della Loira. Famosa per produrre vini dal carattere autentico e territoriale, fa sentire la propria voce grazie a un microclima favorevole. I fiumi Loire e Vienne mitigano le temperature e regalano un'ottima maturità alle uve. Cabernet Franc in purezza, noto nella regione anche con il nome di Breton, questo vitigno esprime qui la sua versione più nobile e profonda. Le uve vengono raccolte a mano ed elaborate senza l'uso di pompe per evitare lacerazioni. La macerazione dura tra i venticinque e i trenta giorni in tini di legno, con tradizionali follature manuali. La fermentazione avviene spontaneamente con lieviti indigeni. In seguito il vino affina per dodici o diciotto mesi in grandi tini da cinquanta ettolitri e vecchie botti. Infine viene imbottigliato senza chiarifiche né filtrazioni. È una scelta da veri puristi che preserva ogni sfumatura del terroir. Colore rosso rubino brillante, al naso svela immediati richiami di frutti rossi maturi, affiancati da delicate note speziate e tocchi minerali. In bocca è fresco, armonioso e strutturato. I tannini sono piacevolmente fini e accompagnano verso un finale lungo, saporito e pulito. Un calice che soddisfa fin dal primo sorso. Buono già oggi, questo vino ha un discreto potenziale di invecchiamento. La solida trama tannica e la naturale freschezza gli permettono di evolvere meravigliosamente, sviluppando intriganti note terziarie di sottobosco e cuoio. Si sposa bene con una tagliata di manzo ai ferri, l'anatra arrosto o dei formaggi stagionati a pasta dura.

Nel cuore della Valle della Loira, dove il fiume Vienne incontra colline ricche di storia e vigneti secolari, sorge il Domaine Béatrice et Pascal Lambert. Fondata nel 1987 a Cravant-les-Côteaux, a brevissima distanza da Chinon, questa azienda familiare incarna l'essenza della viticoltura artigianale francese. Nata dalla passione e dalla visione condivisa di Béatrice e Pascal Lambert, ai quali si è unito con entusiasmo anche il figlio Antoine, la cantina si pone come obiettivo quello di assecondare la natura senza prevaricarla, creando vini vivi, sinceri e dotati di una spiccata personalità. Su circa 18 ettari coltivati dalla famiglia Lambert, il terreno cambia volto nel giro di pochi metri: si passa dai terrazzamenti alluvionali di ghiaia e sabbia lungo il corso del fiume ai versanti argillosi calcarei caratterizzati dalla tipica pietra tuffeau, fino ai suoli silicei ricchi di pietra focaia. Per preservare l'identità di ogni singolo micro-terroir, ciascuna parcella viene vendemmata a mano e vinificata separatamente. A definire l'anima del Domaine Lambert è il suo viscerale rispetto per l'ambiente. Tra i primi nella zona a scommettere su un'agricoltura priva di sostanze chimiche, la famiglia gestisce i propri vigneti in regime biologico da più di vent'anni e in biodinamica dal 2005. Tra i filari non si usano diserbanti né prodotti chimici di sintesi; si ricorre invece a preparati

naturali, al sovescio e all'inerbimento spontaneo per stimolare la fertilità del suolo e rafforzare la salute della pianta.

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