



ACQUISTATO IL

Mâcon Villages Bio 2020

2020

Freschezza e mineralità



Svinando®

Un elegante Chardonnay di Borgogna, declinato in una delle sue denominazioni più conosciute, Mâcon-Villages. Ma non solo. Questo bianco intrigante, infatti, è anche Bio. Proposto da Closserie des Alisiers, arriva da una delle aree della Borgogna più conosciute per la ricchezza dei suoi Chardonnay. Siamo a sud della regione, in un'area protetta da colline, dove le uve riescono a giungere a perfetta maturazione e a regalare grandi soddisfazioni ogni anno. Vigneti giovani e vigorosi, coltivati con certificazione biologica, vengono vendemmiati tra settembre e ottobre. Le uve raccolte vengono trasformate in modo tradizionale, in modo da esaltare gli aromi più delicati della frutta, la freschezza e mineralità tipica per il territorio. Colore giallo dorato con sfumature verdi, al naso rivela un profumo di fiori e agrumi molto intenso, con note dolci di frutta a polpa gialla e un leggero ricordo di frutta secca sul finale. In bocca, invece, è fresco e ricco. Mela cotogna e agrumi si ricorrono senza sosta, dando vita a un vino bilanciato e ricco.

Nel 2007 Stephane Brocard, figlio di Jean Marc Brocard, noto enologo di Chablis, fondò la propria Maison a Marsannay, nel nord della Côte de Nuits. L'azienda possiede circa 2 ettari di vigneto a Pommard e a Daix. Oltre alle etichette prodotte direttamente nei propri appezzamenti, però, Stephane Brocard dà vita a Closserie des Alisiers, una linea di vini che rappresenta al meglio i diversi territori di origine. Vini appartenenti a diverse denominazioni regionali, villaggi, Cru e Grand Cru di Borgogna. Da Chablis al Mâconnais, passando per molte delle migliori denominazioni della Côte de Nuits e della Côte de Beaune. Tutti i vini sono realizzati grazie a strette collaborazioni avviate con viticoltori locali in diverse aree. Vini autentici, territoriali, che nascono nel massimo rispetto per l'ambiente.

La Vigna

Terreno	Terreno argilloso e gessoso con fossili marini
Esposizione	Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	8000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Francia
Uve	Chardonnay 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Tradizionale Burgundy che esalta gli aromi della frutta, la freschezza e mineralità del territorio. affinamento da 6 a 9 mesi in cisterne di acciaio inox durante i quali avviene la fermentazione malolattica

Sensazioni Sentori mentolati, mela cotogna e agrumi. Vino bilanciato e intenso, molto fresco, fruttato con eleganza ed acidità

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821