ACQUISTATO IL .....

Pouilly Fumé Clos Du Château Paladi 2019 2019

Bianco freschissimo, biodinamico e vegano



Sauvignon Blanc al 100%, Clos du Château Paladi è un Pouilly Fumé AOC. Simbolo stesso dei vini della Loira, questa denominazione ha ispirato diversi produttori in tutto il mondo che hanno dato vita, nel corso degli anni, a diversi vini "Fumé". Imitazioni a parte, però, nessun vino può contare su un fortunato mix di condizioni naturali, come il Pouilly Fumé originale, che oltre a clima e vitigno, gode anche di suoli rocciosi unici, detti Kimméridgian, con alte percentuali di argilla bianca e fossili marini. Questa felice combinazione, infatti, permette alle aziende come Domaine Masson-Blondelet di mettere in bottiglia vini dotati di una mineralità molto spiccata, valorizzando al massimo le caratteristiche del varietale. Questo Clos du Château Paladi, in particolare, nasce seguendo i dettami dell'agricoltura biodinamica ed è un vino Vegan friendly. Il consiglio, dunque, è quello di abbinarlo a un piatto fresco e gustoso a base di verdure fresche di stagione.

Domaine Masson-Blondelet si trova a Pouilly-sur-Loire, nel centro della Francia, lungo il corso della Loira. Ci troviamo circa a 200 Km a sud di Parigi. Qui, Michelle & Jean-Michel Masson nel 1975 hanno dato seguito a una lunga tradizione di famiglia, fondando la propria casa vinicola. Un impegno gravoso che è culminato, nel 1980, con la costruzione della moderna cantina di vinificazione. Una bella struttura a 3 livelli, interamente scavata nel sottosuolo per lavorare i vini per gravità. La tenuta dispone di 21 ettari di vigneto, dove il Sauvignon Blanc domina e con lui il Pinot Noir. I vigneti, che si trovano su pendii esposti a Sud/Est, godono di un microclima ideale, grazie alla vicinanza del fiume che li protegge dalle variazioni estreme di temperatura altrimenti piuttosto frequenti a quelle latitudini. La cantina, inoltre, possiede anche 4 ettari di vigneto a Sancerre. L'azienda non utilizza alcun fertilizzante chimico (da ormai più di 40 anni) e da 20 anni sono stati eliminati anche insetticidi e diserbanti. Vini buoni, che fanno bene al corpo… e allo spirito.

La Vigna

Terreno	Terreno argilloso e calcareo
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	10000

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Francia
Uve	Sauvignon Blanc 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	Massima espressione entro 5-10
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	fermentazione in serbatoi di acciaio inox dopo la decantazione a freddo, conservazione a lungo a contatto con finissime fecce, precipitazioni tartariche a freddo, imbottigliamento dopo un minimo di 2 anni di affinamento, malolattica non svolta, tasso di solfiti secondo i principi biodinamici 100 mg/l adatto ai vegani
Sensazioni	Al palato si presenta strutturato, complesso e persistente, con note di frutti gialli e agrumi, seguite da una spiccata mineralità e sapidità, acidità importante e ben bilanciata

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. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821