

## Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs - Domaine J. Lafarge



Nazione: Francia  
Regione: Borgogna  
Territorio: Mâconnais  
Genere: Vino  
Tipologia: Spumante  
Vitigno: Chardonnay  
Annata: --  
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lieviti: Indigeni  
Affinamento - Contenitori: 24 mesi sur lattes  
Grado Alcolico: 12%  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 6  
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile  
Dosaggio: Extra Brut

Chardonnay, metodo Classico. Fermentazione spontanea in acciaio, affina per 24 mesi sui lieviti prima del sboccatura.

Dosaggio Zero, Extra Brut. Viticoltura biologica non certificata.

Sentori chiave: agrume, nocciola e fiori bianchi con qualche accenno balsamico.

Naso: intenso, fruttato, burroso e piacevolmente tostato.

Bocca: bollicina fine e delicata e il sorso morbido, ampio, ricco e piuttosto sapido in allungo.

Vista: dorato, ricco e brillante.

Ci troviamo a Lugny nel Mâconnais, più precisamente nel Clos di Grand Bois. Nonostante il Domaine Joseph Lafarge produca vino sotto il medesimo nome dal 2010, la famiglia risiede stabilmente e lavora la vite sin da metà del XVIII Secolo.

Il Lavoro in vigna da parte di Joseph e suo figlio Robert è caratterizzato dall'uso di concimi esclusivamente organici, dal divieto di qualsiasi diserbante e dalla lavorazione in cantina volta a valorizzare ciò che le uve di questo Monopole (terreni argillo-calcarei) riescono a donare.

Le parole d'ordine sono: Finezza, Eleganza e Ampiezza. I Vini di Joseph riescono ad esprimere sempre il meglio da una zona più calda rispetto agli altri comuni più a Nord della Borgogna, che fa dell'immediatezza e della carnosità i principali punti di forza.

Questa bollicina, così come tutte le Cuvee della linea, risulta essere di facile lettura ma di grande profondità, pulizia e integrità.