

X Bulles Brut - Domaine Le Fay D'Homme



Nazione: Francia
Regione: Loira
Geologia Terreno: Siliceo-argilloso
Genere: Vino
Tipologia: Spumante
Vitigno: 90% Chardonnay, 10% Côt
Annata: --
Certificazione e pratiche agricole: Biodinamica certificata
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Leggera filtrazione
Grado Alcolico: 11,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Fungo di sughero e gabbietta
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Chardonnay, Melon de Bourgogne e Cot, Metodo Ancestrale degorgiato, fermentazione spontanea.
Zucchero residuo 5,8 gr/L.
(Vendemmia: 2023, Sboccatura: Gennaio 2024)
Biologico e biodinamico certificato.
Sentori chiave: arancia candita, fiori bianchi e miele d'acacia

Naso: floreale, note candite, di miele, menta e pera
Bocca: morbida, quasi abboccata, con verve minerale, sapida e fresca
Vista: Giallo paglierino tenue

Ci troviamo a Monnières nel cuore dell'Appellation del Muscadet, in Loira, in un contesto territoriale unico nel suo genere, in cui soffiano le fresche brezze marine oceaniche da Ovest e in cui i suoli sono caratterizzati dalla forte presenza di gabbro, gneiss, ortogneiss e silicio, materiali geologici presenti esclusivamente qui ed in grado di conferire grandissima mineralità, finezza ed espressività ai vini prodotti, in particolare ad uve come Muscadet, Melon de Bourgogne e Chardonnay.

Qui Vincent Caillé, giunto alla quinta generazione di produttori, lavora e vinifica per il suo Domaine Le Fay d'Homme dal 1986, impegnandosi da 40 anni nel vinificare seguendo una visione il più possibile trasparente e sostenibile, ottenendo nel 2007 e nel 2012 prima la certificazione biologica e successivamente quella biodinamica.

Stilisticamente i vini di Vincent risultano sempre trasparenti, cristallini e puliti, sottolineando il carattere tipico dei territori del Muscadet: grande mineralità, freschezza ed eleganza.

L' X Bulles è un metodo ancestrale che viene successivamente degorgiato ed ottenuto dall'uvaggio di Chardonnay in prevalenza, fondamentale nel conferire ampiezza e generosità, con l'ausilio di Melon de Bourgogne e Cot, il primo in grado di conferire mineralità, il secondo croccantezza di frutto.

Il leggero residuo zuccherino conferisce grandissima piacevolezza, rotondità e godibilità di beva, venendo egregiamente sostenuto dalla grande spinta minerale e sapida tipica dei terreni di provenienza.

Corredo aromatico caratterizzato da fiori bianchi, note di agrume candito, note balsamiche e frutta fresca.