

Chardonnay Sur le Seuil 2022 - Domaine des Pentacrines



Nazione: Francia
Regione: Jura
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Chardonnay
Annata: 2022
Età delle Vigne: 40-50 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: 3 mesi in barrique e 9 mesi in inox
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Grado Alcolico: 12,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Chardonnay, fermentazione spontanea. Affinamento in legni piccoli usati per 3 mesi e 9 mesi in acciaio.

Biologico certificato.

Sentori chiave: Frutta della passione, iodio e zafferano

Naso: frutta esotica, note iodate, fiori di ibisco, richiami di miele d'acacia.

Bocca: fresco, morbido, minerale, floreale e chiusura sapida.

Vista: Giallo Dorato

Ci troviamo a Pannessières, nel sud del Jura, nei pressi di Château-Chalon, dove i terreni risultano sempre ricchi di argilla, marne e scheletro giurassico, elementi che donano ai vini grande tensione, mineralità e verticalità, seppur mantenendo la generosità e l'ampiezza dei vini tipiche di queste

zone rispetto all'austera elettricità del Nord dello Jura.

Qui Clarisse Nunez e Jean-Marie Grandvaux fondano il Domaine des Pentacrines nel 2022 dopo aver lavorato da Trapet e da Domaine de Saint Pierre, decidendo sin da subito di lavorare con pratiche biologiche, non filtrando e usando pochissima solforosa ma cercando di mantenere un approccio il più stabile, preciso e pulito, mettendo in risalto non solo il grip minerale e fresco ma anche la fragranza e la croccantezza del frutto.

Attualmente lavorano su 5 ettari e vinificano esclusivamente Chardonnay e Poulsard provenienti da vigne vecchie con età compresa tra i 50 ed i 70 anni.

Stilisticamente i vini risultano sempre cristallini, espressivi, minerali e millimetrici, dotati di frutto croccante e grande espressività.

Lo Chardonnay è un vino proveniente da vigne di circa 70 anni provenienti da Pannessières dove i suoli sono marnosi e calcarei.

Uno Chardonnay ricco, espressivo, morbido, fruttato e ampio, sorretto egregiamente da una spina dorsale sapida, minerale e tesa, dove le note di frutta esotica, miele e fiori bianchi si mescolano con sentori sapidi e iodati.