

Magnum Macon Lugny 2022 - Lafarge



Nazione: Francia
Regione: Borgogna
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Chardonnay
Annata: 2022
Età delle Vigne: 60-70 anni
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Inox
Grado Alcolico: 12%
Formato bottiglia: Magnum
Box content: 6
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Chardonnay, fermentazione Spontanea. Affinamento in acciaio per 14 mesi.

Biologico non certificato

Sensori chiave: Crema pasticcera, limone e burro

Naso: tipicamente “borgogneggiante”, ampio, solare e floreale

Bocca: sorso Morbido, cremoso con freschezza che accompagna il sorso

Vista: colore 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 Cuvee a base Chardonnay da vigne di circa 70 anni di una parcella a Lugny rappresenta uno dei due vini più importanti dell'azienda per quanto riguarda i bianchi.

Vino ampio, morbido e cremoso ma che non dimentica freschezza e sapidità.