

## Saint-Romain "Les Bancs" 2022 - Domaine du Chancelier



Nazione: Francia  
Regione: Borgogna  
Geologia Terreno: marna e calcare  
Genere: Vino  
Tipologia: Bianco  
Vitigno: Chardonnay  
Annata: 2022  
Età delle Vigne: 40-50 anni  
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato  
Affinamento - Contenitori: 12 mesi in botti di rovere  
Grado Alcolico: 12,5%  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 6  
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Chardonnay, fermentazione Spontanea. Affinamento in legni piccoli per 12 mesi.  
Biologico certificato.

Sentori chiave: Frutta esotica, a polpa bianca, burro

Naso: burro, tostatura e note di frutta tropicale

Bocca: sorso ampio, morbido e salino

Vista: giallo dorato pallido

Ci troviamo nel centro storico di Beaune, nella Cote d'Or. Qui Elsa e Cedric Erhart (originari rispettivamente dello Champagne e dell'Alsazia) fondano il Domaine du Chancelier nel 2016, perpetuando l'eredità vinicola di Nicolas Rolin, Chancelier de Bourgogne, fondatore nell'XVIII Secolo degli Hospices de Beaune.

Le parcelle lavorate sono diverse e variegate, collocate tra Volnay, Savigny-les-Beaune, Saint Romain, Mersault e Puligny-Montrachet

Il Lavoro in vigna e in cantina da parte di Elsa e Cedric mira a comprendere, interpretare e valorizzare le differenze tra le singole parcelle.

Il lavoro in vigna è quindi basato sul minor numero di interventi possibili, lavorando in inerbimento e basando l'agricoltura su pratiche di natura biologica.

In cantina vengono preferiti esclusivamente i lieviti indigeni, si lavora in assenza totale di solforosa e si sceglie di vinificare per infusione, al fine di garantire la massima finezza estrattiva possibile.

In tre parole lo stile della cantina può essere riassunto con: delicatezza, eleganza ed espressività.

“Les Bancs” è un Lieu-dit a Saint Romain, area vitivinicola in netta pendenza nota per dar vita a vini piuttosto tesi e minerali.

Anche in questo caso la tensione è facilmente percettibile ma, grazie al delicato lavoro ad infusione praticato nel Domaine, è la finezza e la rotondità del sorso ad essere i protagonisti.