

Cote de Beaune "Les Monsnieres" 2022 - Domaine du Chancelier



Nazione: Francia
Regione: Borgogna
Territorio: Les Monsnières
Geologia Terreno: Calcareo e sassoso
Genere: Vino
Denominazione: AOC Côte de Beaune
Tipologia: Bianco
Vitigno: Chardonnay
Annata: 2022
Età delle Vigne: 30
Certificazione e pratiche agricole: Biologico
certificato
Affinamento - Contenitori: In botti di rovere da
228L e 350L
Grado Alcolico: 12,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Chardonnay, fermentazione Spontanea. Affinamento in legno piccolo per 12 mesi.
Biologico certificato.
Sentori chiave: Burro, frutta esotica e pesca bianco

Naso: Sentori tostati, burrosi e di pasticceria si legano a richiami erbacei
Bocca: sorso morbido, leggermente sapido e fruttato
Vista: Giallo paglierino

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 Monsnieres" è uno Chardonnay proveniente dalla Haut Cote de Beaune dall'omonima vigna.

Un vino ampio, morbido e profondo, tipicamente "Chardoneggiante", in cui il sale si lega alle note erbacee per dare profondità e verve al sorso.