

Bourgogne Aligote "Les Terres Blanches" Vieilles Vignes 2022 - Domaine du Chancelier



Nazione: Francia
Regione: Borgogna
Geologia Terreno: argillo-calcareo
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Aligoté Doré
Annata: 2022
Età delle Vigne: 70-80 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: in media 12 mesi in botti di rovere
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Aligoté, fermentazione Spontanea. Affinamento in legno piccolo per 12 mesi.
Biologico certificato.
Sentori chiave: Lychees, frutta esotica e mineralità.

Naso: Caratterizzato da Lychees, pesca, rosa ed effluvi iodati
Bocca: sorso sapido, fruttato e floreale. Molto minerale in allungo
Vista: Giallo paglierino scarico

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 variegata, 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.

L'Aligotè "Terres Blanches" proviene dalle omonime vigne di circa 75 anni situate a Savigny-les-Baune.

Questo vino si caratterizza per la complessità che contraddistingue il naso, in cui frutta esotica e a polpa bianca si intersecano con richiami floreali e iodati. Mentre il sorso pare fresco, sapido, lungo e sinuoso.