METERI
SELEZIONE VINI

VdF Blanc Cuvée Jojo Chenin 2023 - Thibaut Henrion

Nazione: Francia
Regione: Loira
Genere: Vino
Denominazione: Vin de France
Tipologia: Bianco
Vitigno: Chenin Blanc
Annata: 2023
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: in acciaio inox
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Chenin, fermentazione spontanea. Affinamento in acciaio per 6 mesi.
Biodinamico non certificato.
Sentori chiave: scorza di limone, camomilla e yogurt

Naso: citrico, floreale, iodato, fresco, fruttato con note lattiche
Bocca: agile, fresco, con note citriche, quasi candite e mielate in entrata e sapide in chiusura
Vista: Giallo dorato

Ci troviamo nei pressi di Saumur, nel Nord della Loira, in un territorio dove storicamente lo Chenin e il Cabernet Franc trovano grandissima espressione e territorialità e i suoli sono prevalentemente argillosi e sabbiosi con tracce di arenaria e scisti, in grado di conferire grande agilità, freschezza ed al tempo stesso buona complessità ai vini prodotti.

Qui Thibaut Henrion lavora dal 2019 le proprie uve seguendo un approccio pulito, preciso e trasparente, vinificando esclusivamente il Cabernet Franc e lo Chenin e trovando come maestro

Jean Pierre Robinot, il quale lo aiuta lungo le fasi di vinificazione e pensa e disegna le etichette per i suoi vini.
In vigna l'approccio tiene conto delle biodiversità presenti e evita l'utilizzo di diserbanti e pesticidi, in cantina si tende ad utilizzare quantitativi minimi di solforosa e a produrre vini quanto più puliti e cristallini possibile, valorizzando frutto e mineralità.

Stilisticamente i vini di Thibaut risultano sempre molto espressivi nella loro immediata semplicità, in cui i bianchi mettono in mostra frutto ed eleganza, mentre i rossi si concentrano su vegetalità e spezia.

La Cuvée Jojo è uno Chenin proveniente da vigne piuttosto giovani su suoli ricchi di sabbia, argilla e arenarie.
Uno Chenin che mostra il suo lato più croccante, citrico e floreale, preferendo l'agile freschezza minerale e agrumata all'animo più voluminoso e opulento di cui molte volte questo vitigno si fa portatore.
Note di scorza di limone, camomilla, cera d'api, fiori di sambuco, miele d'acacia e iodio sono i sentori che caratterizzano maggiormente il corredo aromatico.