

Macon Blanc 2023 - Lafarge



Nazione: Francia
Regione: Borgogna
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Chardonnay
Annata: 2023
Grado Alcolico: 12%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Chardonnay, fermentazione Spontanea. Affinamento in acciaio per 6 mesi. Biologico non certificato
Sentori chiave: Pera, fiori bianchi e zafferano.

Naso: fresco, floreale, delicato e con note di frutta fresca ed esotica e zafferano
Bocca: sorso morbido, fresco, floreale e con note fruttate
Vista: giallo dorato

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.

Il Macon Blanc è uno Chardonnay proveniente dalle vigne del Monopole un po' più giovani dell'azienda, rispetto al "Grand Bois" subisce un affinamento meno prolungato.

Un vino che si caratterizza per il sorso fresco, agile, croccante e morbido, dove le note di pera e fiori bianchi sono impreziosite da richiami di burro e nocciole.