

## Chardonnay 2022 - Domaine Overnoy-Crinquand



Nazione: Francia  
Regione: Jura  
Genere: Vino  
Tipologia: Bianco  
Vitigno: Chardonnay  
Annata: 2022  
Età delle Vigne: 40-50 anni  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lieviti: Indigeni  
Filtrazione: Non Filtrato  
Affinamento - Contenitori: 2 anni in tonneau  
Grado Alcolico: 12%  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 6  
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Chardonnay, fermentazione spontanea. Affinamento in legni grandi parzialmente scolmi per 24 mesi.

Biologico certificato.

Sentori chiave: Note eteree, iodio e frutta secca

Naso: Frutta secca, sulfureo, citrico e richiami eterei

Bocca: potente, ricco, teso, minerale e lungo

Vista: Giallo Dorato

Ci troviamo a Pupillin, nel cuore del Nord dello Jura e poco più a Sud di Arbois, dove i terreni sono sempre molto ricchi di rocce calcaree, marne grigie, blu e rosse, elementi che donano ai vini il classico timbro "giurassico" che si contraddistingue per l'austera verticalità, la trama elettrica ed una lunghezza sapido-sulfurea unica nel suo genere.

Il clima si caratterizza per inverni estremamente freddi ed estati piuttosto calde, in cui le produzioni non sono mai estremamente abbondanti ma piuttosto limitate e centellate, permettendo solo ai

produttori più piccoli ed artigianali di lavorare queste terre isolate.

Qui Mikael Crinquand lavora insieme al fratello i 5 ettari producendo le bottiglie del Domaine Overnoy-Criquand dal 2004 nonostante l'azienda sia attiva da quattro generazioni, vantando un approccio certificato biologico sin dal 1990.

L'approccio è quello tipico di Arbois: zero filtrazioni, zero solforosa, impiego di legni grandi (e talvolta a botte scolma) e utilizzo di uve autoctone come Chardonnay, Savagnin, Poulsard e Trousseau.

Stilisticamente i vini risultano sempre vibranti, schietti, elettrici ed estremamente minerali, dove la generosità del frutto viene messa in secondo piano rispetto alla struttura prevalentemente dura e tesa donata dai terreni marnosi e dai climi rigidi.

Lo Chardonnay è un vino lavorato a botte scolma (in ossidazione) proveniente da vigne di circa 40 anni situate a Pupillin su suoli marnosi e calcarei.

Vino dal sorso ricco, profondo, lungo e potente, dove all'eleganza del frutto si mescolano le note ossidative derivanti dalla vinificazione a botte scolme, seppur non invadente i richiami eterei e di frutta secca di mescolano a richiami iodati, fruttati e citrici.