METERI
SELEZIONE VINI

Savagnin 2020 - Domaine Overnoy-Crinquand

Nazione: Francia
Regione: Jura
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Savagnin
Annata: 2020
Età delle Vigne: 40-50 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Affinamento 3 anni in botte
Grado Alcolico: 13,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Savagnin, fermentazione spontanea. Affinamento in legni grandi per 48 mesi in botte scolma. Biologico certificato.
Sentori chiave: Note eteree, cedro e pietra focaia

Naso: Petra focaia, sulfureo, cedro e richiami eterei
Bocca: profondo, ricco, minerale, sapido e profondo
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 pe 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 centellinate, permettendo solo ai produttori più piccoli ed artigianali di lavorare queste terre isolate.

METERI
SELEZIONE VINI

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.

Il Savagnin è un vino lavorato parzialmente a botte scolma (in ossidazione) proveniente da vigne di circa 40 anni situate a Pupillin su suoli marnosi e calcarei.
Vino dal sorso profondo, teso, complesso e strutturato, dove la complessità della regina delle uve, il Savagnin, riesce ad esprimersi al meglio mettendo in mostra un corredo aromatico composto di note di pietra focaia, cedro, frutta tropicale e iodio.