

# Oppidum Chardonnay Puy de Dome 2024 IGP 2024 - Yvan Bernard



Nazione: Francia  
Regione: Auvergne  
Genere: Vino  
Denominazione: Cotes de Auvergne  
Tipologia: Bianco  
Vitigno: Chardonnay  
Annata: 2024  
Età delle Vigne: 20-30 anni  
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lieviti: Indigeni  
Filtrazione: Non Filtrato  
Grado Alcolico: 14%  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 6  
Tappo: Sughero  
Temperatura di servizio: 14° C  
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Chardonnay, fermentazione Spontanea. Affinamento per circa 12 mesi in tini di legno.  
Biologico certificato e Biodinamica non certificata.  
Sentori chiave: limone candito, burro salato e banana

Naso: fruttato, note candite, tostate e iodate

Bocca: ampio e morbido in entrata, vena minerale e finale con frutta candita

Vista: giallo dorato

Ci troviamo a Montpeyroux, un piccolo comune nel cuore dell'Auvergne in grado di incarnare il carattere schietto, anarchico e vibrante di una regione ricca di storia e personalità, anche se troppo spesso trascurata.

Il Terroir qui è capace di donare vini unici e straordinariamente peculiari, soprattutto grazie alla composizione prevalentemente vulcanica e granitica dei suoli che compongono i terreni, situati a circa 500 metri sul livello del mare, donando grande mineralità, tensione e freschezza.

Qui Yvan Bernard fonda nel 2001 la cantina che dal 2021 diviene “le Chemins de l’Arkose”, dove l’Arkose rappresenta il materiale principale che caratterizza maggiormente i suoli sui cui le viti poggiano le radici.

Da subito l’intenzione di Yvan è quella di lavorare secondo una visione libera e priva di troppi compromessi, mantenendo da un lato vivo l’animo delle sue terre e dall’altro producendo referenze pulite e cristalline.

Dal 2009 si produce secondo agricoltura biologica (con relativa certificazione) e dal 2017 vengono introdotte le pratiche biodinamiche, lavorando in vigna con pochi trattamenti ed utilizzando esclusivamente rame, zolfo e tisane.

L’Oppidum è uno Chardonnay proveniente da vigne di circa 30 annisitate su terreni ricchi di basalto vulcanico e calcare.

Un vino morbido, ampio, godurioso ed estremamente espressivo, dove le note burrose e di frutta dolce tipici dell’uva si legano ad effluvi minerali e freschi tipici dei terreni dando vita ad un corredo aromatico caratterizzato da limone candito, burro salato, note iodate, richiami di erbe aromatiche e ricordi floreali.