

Ploussard 2022 - Domaine Overnoy-Crinquand



Nazione: Francia
Regione: Jura
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Ploussard
Annata: 2022
Età delle Vigne: 30-40 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lievit: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Inox
Grado Alcolico: 12,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Poulsard, fermentazione spontanea. Affinamento in acciaio per 12 mesi e 18 in bottiglia.
Biologico certificato.
Sentori chiave: melograno, timo e echi sulfurei.

Naso: iodio, piccoli frutti rossi, note vegetali, erbe aromatiche e zolfo.
Bocca: melograno, ribes, fiori essiccati, note agrumate e allungo minerale
Vista: Rosso rubino scarico

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 centellinate, 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.

Il Ploussard è un vino proveniente da vigne di circa 50 anni situate a Pupillin su suoli marnosi e calcarei.

Vino dal sorso fresco, scarico, sapido, minerale e dinamico, dove l'ingresso fruttato, in cui si palesano ricordi di melograno e ribes, è sorretto da note leggiadre, floreali ed agrumate che in allungo lasciano spazio a sentori minerali, sapidi e sulfurei.