

Saint-Romain Blanc 2023 - Fabien Coche



Nazione: Francia
Regione: Borgogna
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Chardonnay
Annata: 2023
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Affinamento sui lieviti per 11 mesi in botti con il 20% di legno nuovo, poi travaso in botti neutre per 7 mesi
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Chardonnay, fermentazione Spontanea. Affinamento in legno piccolo per circa 12 mesi.
Biologico certificato.

Sentori chiave: Frutta a polpa bianca, mela verde e sale

Naso: note di frutta croccante, mela verde ed effluvi iodati

Bocca: sorso fresco, setoso, marino e minerale

Vista: Giallo dorato scarico

Ci troviamo nel centro di Mersault, nel cuore della Cote de Beaune. Dal 1940 nel Domaine si produce vino sotto il nome di Fabien Coche (dal 1920 al 1940 il cugino Coche-Dury faceva parte della medesima cantina), lavorando prevalentemente diverse parcelle composte da vigne vecchie in Saint-Romain, Auxey-Duresses, Monthelie, Pommard e ovviamente Mersault.

Il lavoro in vigna a partire dal 1998 segue le pratiche biologiche, mentre in cantina si tendono ad usare quantità minime di solforosa (assenti nelle etichette "sans soufre") al fine di rendere il più

trasparente possibile i richiami varietali propri dell'appezzamento di provenienza delle uve.

I Vini di Fabien Coche si caratterizzano da sempre per uno stile molto personale e nitido dove, all'opulenza degli Chardonnay di Mersault e alla struttura dei Pinot Neri di Pommard, vengono preferiti sorsi più schietti, freschi, sapidi e caratterizzati da un'impronta pura e cristallina.

Il Saint Romain Blanc è uno Chardonnay proveniente da vigne di circa 40 anni, caratterizzato da una beva molto fresca e verticale, dove a sveltare sono i sentori citrici, fruttati e minerali, dando vita ad un sorso un po' atipico per una zona come Saint Romain, dove solitamente è la materia grassa a prevalere.