

Meursault-Charmes Premier Cru 2023 - Fabien Coche



Nazione: Francia
Regione: Borgogna
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Chardonnay
Annata: 2023
Età delle Vigne: 40-50 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Filtrato
Affinamento - Contenitori: 2 mesi in inox, 18 mesi per il 20% in botti nuove, 80% in barrique
Grado Alcolico: 13,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

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

Sentori chiave: Frutta tropicale, fiori secchi, zafferano e agrumi

Naso: complessissimo, note di mango, ananas, fiori essiccati, effluvi balsamici, bergamotto e spezie.
Bocca: sorso splendido, caratterizzato da grande matericità del vino e straordinaria spinta sapida
Vista: giallo dorato brillante

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 Meursault-Charmes Premier Cru è uno dei vini di punta della produzione del Domaine, dove lo straordinario potenziale qualitativo dell’Appellation esplode in tutta la sua bellezza.

Vino estremamente complesso, articolato e strutturato in cui il sorso caratterizzato da sale, spezie e frutta esotica stupisce per profondità e lunghezza.