

LA VIGNA

Vitigni	Chardonnay 100%
Altitudine	800 - 900 m slm
Vigneti di provenienza	due parcelle nei comuni di Saint Pierre e Villeneuve
Resa per ettaro	90 q
Terreno	morenico sabbioso
Concimi	organico naturale
Trattamenti annuali	max 3 (fitofarmaci)
Diserbo	meccanico
Anno di impianto	1989
Densità impianto	8000 - 10000 ceppi / ha
Sistema impianto	cordone speronato

IN CANTINA

Fermentazione	25 giorni in barrique francese di 3 diverse stagionature
Affinamento	6 - 9 mesi in barrique francese con bâtonnage
Percentuale di barrique nuove	30%
Bottiglie prodotte	3500 - 4000

DEGUSTAZIONE

Anno	2011
Alla vista	giallo oro, intenso e caldo
All'olfatto	i profumi che si sprigionano sembrano infiniti, di incredibile complessità, frutto della sua lunga permanenza sui lieviti direttamente in barrique borgognotta. Note che aprono alla bacca di vaniglia, mai eccessiva, che accompagna il varietale in grande espressione. Ananas e acacia avvolte da tocchi di fumé, quel "grillé" che tanto colpisce negli Chardonnay della Cote des Blancs
Al gusto	l'ultimo tassello che completa l'opera d'arte è il gusto, così grande che a fatica lo si può contenere in bocca. Morbido e sontuoso avvolge da subito ogni angolo del palato dando grande prova di eleganza, complessità e stoffa. Non si perde la matrice valdostana che grazie ai minerali trasferiti dalla roccia bilancia l'immensa materia con una freschezza davvero di grande stile che non verrà mai abbandonata nel tempo

Calice consigliato

