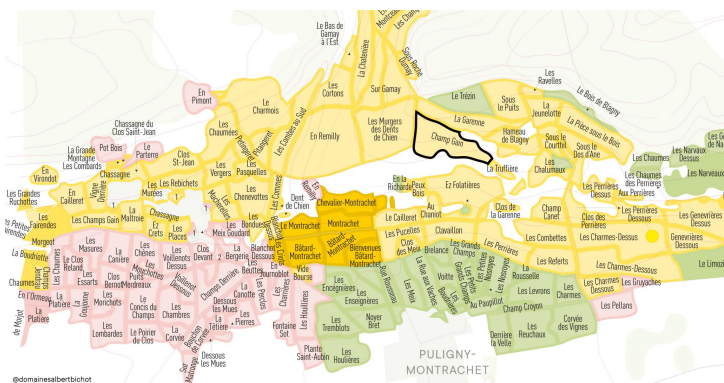




SITUAZIONE

Borgogne

VITIGNO

Chardonnay

TERRITORIO

Terreni argillo-calcarei molto ciottolosi

PRESENTAZIONE

La notorietà del villaggio e il suo nome sono legati alla presenza nella municipalità di una parte del più famoso Grand Cru bianco della Borgogna: il famoso Montrachet.

Il Climat "Champ Gain" è uno dei Premiers Crus più alti in altitudine. Situato vicino al rinomato villaggio di Blagny, si estende su ampi appezzamenti più lunghi che larghi, sotto il toponimo "La Garenne". Il suo nome significherebbe "guadagno di terra sulla foresta".

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Vendemmia manuale, selezione dell'uva, pressatura lenta e a pressione moderata nel rispetto del frutto. Fermentazione alcolica e affinamento sulle fecce fini in botti di rovere (30-35% di barrique nuove) per 14-16 mesi.

DEGUSTAZIONE

Mazzo fruttato e minerale che mescola aromi di frutta secca (mandorla) con una bella freschezza leggermente mentolata. Il palato offre una grande morbidezza con note di frutta candita e un lungo finale speziato. Un vino ben bilanciato che unisce eleganza e potenza.

SERVIZIO

Servire tra 12 e 14°C.

Da gustare giovane sul frutto o da conservare 5-7 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pesci nobili e crostacei finemente cucinati

Pollame e carni bianche arrosto o in salsa cremosa

Ricetta ideale: filetti di sogliola all'arancia

RICONOSCIMENTI

James Suckling: 94/100 (2018)

