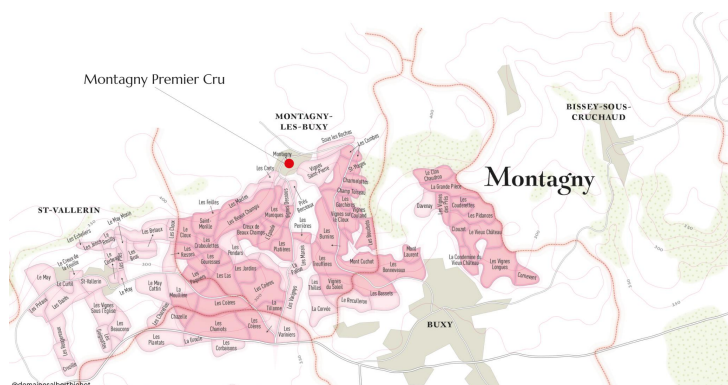




SITUAZIONE

Bourgogne

VITIGNO

Chardonnay

TERRITORIO

Suoli argillo-calcarei tendenti alla marna

PRESENTAZIONE

Alla punta sud della Côte Chalonnaise, questa vigna si estende a forma di anfiteatro sulle colline di 4 comuni, tra cui Montagny-lès-Buxy. Con una denominazione di 351 ettari, di cui 210 in Premier Cru, è dedicata esclusivamente alla coltivazione del Chardonnay. Sono stati i Romani a introdurre la viticoltura nella regione. Dal Medioevo al Rinascimento, si parlava dei vini della "Côte de Buxy" e si racconta che fossero quelli che i monaci di Cluny preferivano.

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Raccolta manuale dell'uva, selezione dell'uva, pressatura lenta e a pressione moderata nel rispetto del frutto. Fermentazione alcolica e affinamento sulle fecce in botti di rovere (15-20% di barrique nuove) per 12-14 mesi.

DEGUSTAZIONE

Mazzo lusinghiero con note di frutta bianca e brioche accompagnate da leggere sfumature tostate. In bocca, questo vino morbido e rotondo è equilibrato da una piacevole tensione minerale che gli conferisce molta freschezza. Il suo lungo finale è profumato e goloso.

SERVIZIO

Servire tra 11 e 13°C.

Da gustare giovane sul frutto o da conservare 3-5 anni e oltre.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pesci e frutti di mare finemente cucinati

Carni bianche e pollame alla griglia o in salsa

Ricetta ideale: gratin di frutti di mare

RICONOSCIMENTI

James Suckling: 91/100 (2019)

Wine Spectator: 88/100 (2019)

Wine Enthusiast: 90/100 (2018)

