



ACQUISTATO IL

Chardonnay "Belle Aisance" Val de la Loire 2020

2020

Piacevolmente rotondo e carnoso



Svinando[®]

Belle Aisance di Domaine des Tilleuls è un vino bianco prodotto al 100% con uve Chardonnay nella regione vinicola della Loira, in particolare nella zona del Pays Nantais. Le vigne da cui provengono le uve hanno un'età media di 30 anni e godono di un clima oceanico temperato. In campagna vengono applicati i dettami dell'agricoltura ragionata, con basso uso di prodotti di chimici, nel rispetto dell'ambiente e con l'uso di fertilizzanti organici. La lavorazione di questo vino inizia con la pressatura pneumatica dei grappoli e la successiva sedimentazione statica. La fermentazione alcolica è seguita dalla fermentazione malolattica che si svolge all'inizio dell'inverno. L'affinamento del vino sui lieviti dura invece 12 mesi, di cui il 70% in vasche sotterranee e il 30% in botti di rovere francese. Lo Chardonnay Belle Aisance si presenta nel calice di un bel colore giallo chiaro cristallino con tonalità verdoline. Al naso, è ricco e cremoso, con sentori di frutta a polpa bianca. In bocca, invece, è piacevolmente rotondo e carnoso, con una nota elegante di vaniglia e una trama setosa e suadente. Si abbina bene con piatti di pesce, alla griglia o con salsa, ma anche carni bianche e formaggi stagionati. Grazie alla sua piacevolezza e alla sua eleganza, il Belle Aisance si rivela un vino versatile, perfetto in molte occasioni e ottimo anche come aperitivo.

Domaine des Tilleuls si estende per circa 35 ettari a La Regrippière a Vallet, nella regione di Nante. Ci troviamo a circa 50 chilometri dall'Oceano, dove il vitigno Melon de Bourgogne regna incontrastato per la produzione del Muscadet. Siamo a sud della Loira, dove il clima è oceanico e gode di inverni miti ed estati calde e secche, mai con temperature estreme. La viticoltura al Domaine des Tilleuls è impostata alla sostenibilità e le tecniche di lavorazione delle uve, provenienti da viti di età compresa fra i 15 ed i 30 anni, sono semplici e rigorose. La storia di Domaine des Tilleuls inizia nel 1905 con Auguste Godefroy che, ereditando alcuni appezzamenti di viti ad altissimo potenziale per produrre vini di grande qualità, decise di intraprendere il mestiere di vignaiolo. Il nipote Gaby Houssin, comprò una vecchia fattoria nel luogo chiamato "Les Tilleuls", prendendo tutti i terreni e le vigne circostanti, tra cui alcuni dei più antichi appezzamenti di Muscadet, e costruì una nuova cantina in pietra, allestita con botti e alcune vasche sotterranee ricoperte di materiale vetroso, tipiche del paese di Nantes, per produrre vini pregiati. Oggi, grazie alla passione di Jérôme e Noemie, quinta generazione della famiglia, il domaine gode di un notevole sviluppo internazionale.

La Vigna	
Terreno	terreni vulcanici del Massiccio Armoricaïn, caratterizzati da sabbia, argilla e scisti.
Esposizione	Sud Est, Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Loire
Uve	100% chardonnay
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Pressatura pneumatica e sedimentazione statica a freddo. Fermentazione alcolica a bassa temperatura tra 12 ° e 16 °. Affinamento su fecce fini per 6 mesi in vasche sotterranee (tipiche del Pays Nantais).
Sensazioni	Note agrumate e fiori bianchi. Bocca piacevolmente fresca con seducenti note fruttate

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.