

# DOMAINE

LA SOUFRANDIÈRE MAÇON VINZELLES LE CLOS DE GRAND PÈRE CHARDONNAY | 2022  
VIN0102-22



## Scheda tecnica

<b>CATEGORIA</b>	<b>WINE IS ROOTS</b>
<b>ELEMENTO PRIMO</b>	<b>CHARDONNAY</b>
<b>COLORE</b>	<b>Bianco</b>
<b>PECULIARITÀ</b>	<b>Varietà autoctona, Certificazione Biologica</b>
<b>ALCOL</b>	<b>13.00</b>
<b>TAPPO</b>	<b>Sughero</b>

## Vinificazione e Affinamento

Questo vino nasce da vigne di Chardonnay di 60 anni di età, coltivate in poco più di un ettaro a 200 metri di altitudine in agricoltura biodinamica certificata dal 2007 su suoli argillo calcarei. La vendemmia è manuale, la fermentazione spontanea e la vinificazione più naturale possibile, svolge la malolattica e affina in fusti di acciaio al 90% e legno 10%.

## Descrizione vino

Uno Chardonnay di grande freschezza e tensione, capace di trasmettere le sfumature di un territorio unico. Al naso sono nitide le sensazioni floreali e fruttate, con gli agrumi in evidenza, e una leggera speziatura. La bocca è guidata dalla freschezza acida, di mirabile precisione, che bilancia un corpo di cui si intuisce la profondità. Un vino buonissimo per accedere alla borgogna, col rischio di non volerne più uscire.

