

## Aop Vouvray Sec Les Promenards - Domaine de Beaumont



Nazione: Francia  
Regione: Loira  
Genere: Vino  
Tipologia: Bianco  
Vitigno: Chenin Blanc  
Annata: 2021  
Età delle Vigne: 60-70 anni  
Certificazione e pratiche agricole: Biologica e biodinamica certificata  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lieviti: Indigeni  
Affinamento - Contenitori: Inox per 8 mesi  
Grado Alcolico: 13%  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 6  
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Chenin, fermentazione spontanea. Affinamento in acciaio per 8 mesi.  
Biologico e biodinamico certificato.  
Sentori chiave: Zest di limone, burro salato e eucalipto

Naso: balsamico, citrico, vegetale, di frutta esotica e note burrose  
Bocca: tesa, fresca, verticale, rotonda, lunga e complessa  
Vista: Giallo dorato

Ci troviamo a Noizay, nel cuore del Vouvray, in Loira, zona rinomata per dar vita a vini incredibilmente tesi, verticali e adatti ai lunghi invecchiamenti in bottiglia, principalmente grazie ai climi piuttosto rigidi, ma soprattutto grazie ai suoli ricchi di argilla, silex e tuffeau, una tipica pietra calcarea in grado di conferire grande mineralità.

Storicamente i vini di queste zone sono estremamente vocati alla produzione di vini dolci, in quanto il residuo zuccherino risulta ideale per bilanciare la grande acidità e tensione insita nel carattere di Vouvray, tuttavia lo stile moderno vede protagonista una vinificazione a secco in grado di mettere

in risalto le durezze ed il carattere teso pur non rendendo mai squilibrati i vini prodotti.

Qui Mathieu Cosme, alla quinta generazione, raccoglie nel 2005 l'eredità del Domaine de Beumonts, nato nel lontano 1930.

Le idee sono chiare sin da subito e non vengono utilizzati diserbanti e altri prodotti di sintesi né in vigna così come in cantina, dove le lavorazioni avvengono in una secolare cantina trogloditica utilizzando vecchie botti, cemento e acciaio.

In vigna invece la lavorazione avviene a cavallo, così da non pressare ed infastidire le piante che nella maggior parte dei casi vanno dai 50 ai 90 anni.

Stilisticamente i vini risultano dotati sempre di grande tensione verticale e trama minerale, rimanendo sempre molto precisi, puliti e cristallini, seppur le vinificazioni non subiscano filtrazioni e aggiunte di solforosa.

Les Promenards è uno Chenin proveniente da vigne di 60 anni su suoli argillo-calcarei e vinificato senza impiego di solforosa.

Un vino vibrante, vivo, fresco, minerale e teso, che tuttavia riesce ad esprimere anche grande generosità e croccantezza di frutto, dove il corredo aromatico si caratterizza per sentori balsamici, citrici, salmastri, di frutta esotica e richiami vegetali.