

Muscadet Clos de la Fevrie 2022 - Domaine Le Fay D'Homme



Nazione: Francia
Regione: Loira
Geologia Terreno: Siliceo-argilloso
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Melon de Bourgogne
Annata: 2022
Certificazione e pratiche agricole: Biodinamica certificata
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: 6 mesi in vasche di cemento
Grado Alcolico: 12%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sintetico
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Melon de Bourgogne. Fermentazione spontanea, affinamento in acciaio per 6 mesi
Biologico e biodinamico certificato.
Sentori chiave: Pera, ibisco e salsedine

Naso: fruttato, floreale, leggermente vegetale e marino
Bocca: fresca, minerale, fine, elegante e lunga
Vista: Giallo paglierino

Ci troviamo a Monnières nel cuore dell'Appellation del Muscadet, in Loira, in un contesto territoriale unico nel suo genere, in cui soffiano le fresche brezze marine oceaniche da Ovest e in cui i suoli sono caratterizzati dalla forte presenza di gabbro, gneiss, ortogneiss e silicio, materiali geologici presenti esclusivamente qui ed in grado di conferire grandissima mineralità, finezza ed espressività ai vini prodotti, in particolare ad uve come Muscadet, Melon de Bourgogne e Chardonnay.

Qui Vincent Caillé, giunto alla quinta generazione di produttori, lavora e vinifica per il suo Domaine Le Fay d'Homme dal 1986, impegnandosi da 40 anni nel vinificare seguendo una visione il più possibile trasparente e sostenibile, ottenendo nel 2007 e nel 2012 prima la certificazione biologica e successivamente quella biodinamica.

Stilisticamente i vini di Vincent risultano sempre trasparenti, cristallini e puliti, sottolineando il carattere tipico dei territori del Muscadet: grande mineralità, freschezza ed eleganza.

Il Muscadet Clos de la Fevrie è un Melon de Bourgogne proveniente da vigne di 40 anni situate nell'omonimo "Clos" a Monnières su terreni silicio-argillosi con presenza di ortogneiss.

Un vino fine, fresco e scorrevole ma al tempo stesso complesso e dinamico in allungo, in cui si sottolineano tutte le potenzialità e le caratteristiche di un'uva spesso sottovalutata: sentori di pera croccante, note di ibisco, richiami balsamici e trama minerale sapida che scorre lungo tutto il sorso. Godibilissimo in gioventù ma in grado di regalare sorprese con invecchiamento in bottiglia.