

Trousseau 2021 - Domaine Overnoy-Crinquand



Nazione: Francia
Regione: Jura
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Trousseau
Annata: 2021
Età delle Vigne: 40-50 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: 12 mesi in inox
Grado Alcolico: 12,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Trousseau, fermentazione spontanea. Affinamento in legni grandi per 12 mesi e 18 in bottiglia. Biologico certificato.

Sentori chiave: note vegetali, ribes e pepe nero

Naso: frutti rossi, note speziate, vegetali e balsamiche

Bocca: speziata, fresca, minerale, frutti rossi e fiori secchi

Vista: Rosso rubino scarico

Ci troviamo a Pupillin, nel cuore del Nord dello Jura e poco più a Sud di Arbois, dove i terreni sono sempre molto ricchi di rocce calcaree, marne grigie, blu e rosse, elementi che donano ai vini il classico timbro "giurassico" che si contraddistingue per l'austera verticalità, la trama elettrica ed una lunghezza sapido-solfurea unica nel suo genere.

Il clima si caratterizza per inverni estremamente freddi ed estati piuttosto calde, in cui le produzioni non sono mai estremamente abbondanti ma piuttosto limitate e centellate, permettendo solo ai produttori più piccoli ed artigianali di lavorare queste terre isolate.

Qui Mikael Crinquand lavora insieme al fratello i 5 ettari producendo le bottiglie del Domaine Overnoy-Criquand dal 2004 nonostante l'azienda sia attiva da quattro generazioni, vantando un approccio certificato biologico sin dal 1990.

L'approccio è quello tipico di Arbois: zero filtrazioni, zero solforosa, impiego di legni grandi (e talvolta a botte scolma) e utilizzo di uve autoctone come Chardonnay, Savagnin, Poulsard e Trousseau.

Stilisticamente i vini risultano sempre vibranti, schietti, elettrici ed estremamente minerali, dove la generosità del frutto viene messa in secondo piano rispetto alla struttura prevalentemente dura e tesa donata dai terreni marnosi e dai climi rigidi.

Il Trousseau è un vino proveniente da vigne di circa 50 anni situate a Pupillin su suoli marnosi e calcarei.

Vino dal sorso dinamico, preciso, con struttura scarna ma dal tannino vivace.

Il corredo aromatico si caratterizza per le note di pepe nero, fiori in appassimento, frutti rossi e scuri e per la trama minerale e sapida.