

## Macon "Le Grand Bois" Monopole 2022 - Lafarge



Nazione: Francia  
Regione: Borgogna  
Genere: Vino  
Tipologia: Bianco  
Vitigno: Chardonnay  
Annata: 2022  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lieviti: Indigeni  
Affinamento - Contenitori: 10 mesi in acciaio  
Grado Alcolico: 13%  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 6  
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Chardonnay, fermentazione spontanea. Affinamento in acciaio per 14 mesi. Biologico non certificato  
Sentori chiave: burro, arancia, erbe aromatiche e iodio

Naso: opulento, generoso ma fine al tempo stesso.  
Bocca: sorso rotondo, generoso e minerale.  
Vista: colore dorato, ricco e brillante.

Ci troviamo a Lugny nel Mâconnais, più precisamente nel Clos di Grand Bois. Nonostante il Domaine Joseph Lafarge produca vino sotto il medesimo nome dal 2010, la famiglia risiede stabilmente e lavora la vite sin da metà del XVIII Secolo.

Il Lavoro in vigna da parte di Joseph e suo figlio Robert è caratterizzato dall'uso di concimi esclusivamente organici, dal divieto di qualsiasi diserbante e dalla lavorazione in cantina volta a valorizzare ciò che le uve di questo Monopole (terreni argillo-calcarei) riescono a donare.

Le parole d'ordine sono: Finezza, Eleganza e Ampiezza. I Vini di Joseph riescono ad esprimere sempre il meglio da una zona più calda rispetto agli altri comuni più a Nord della Borgogna, che fa dell'immediatezza e della carnosità i principali punti di forza.

Questa Cuvee proveniente da vigne di circa 30 anni riflette appieno le caratteristiche della 2022 in Borgogna, risultando ampia, generosa e rotonda, ma al tempo stesso dotata di un sorso dinamico, fresco e mai pesante.