

Macon Lugny Cuvee "Saint Pierre" 2022 - Lafarge



Nazione: Francia
Regione: Borgogna
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Chardonnay
Annata: 2022
Età delle Vigne: 20-30 anni
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Inox
Grado Alcolico: 12%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Numero bottiglie prodotte: 1588
Produzione annua: 1588
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Chardonnay, fermentazione Spontanea. Affinamento in acciaio per circa 14 mesi.
Biologico non certificato
Sentori chiave: Caprifoglio, frutta a polpa bianca e zafferano

Naso: tipicamente floreale, con ricordi di pesca bianca e spezie dolci
Bocca: sorso morbido e sapido, frutto croccante
Vista: Giallo paglierino

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.

Il Macon Lugny "Saint-Pierre" è uno Chardonnay della zona di Lugny proveniente dall'omonima collina caratterizzata da una matrice prevalentemente calcarea che contribuisce a donare ampiezza e gentilezza al vino, in cui sono le note floreali e piacevolmente fruttate ad essere le protagoniste, impreziosite da richiami salini e vegetali.