



Bourgogne Hautes-Cotes de Beaune Blanc 2018 Claude Nouveau

Vitigni:	Chardonnay 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	13%
Bottiglia:	Borgognotta
Tipologia:	Bianco Borgogna
Nome vino:	Borgogna Appellation Regional
Annata:	2018
Vitigno:	Chardonnay

La denominazione Bourgogne-Hautes Côtes de Beaune comprende alcuni dei terroir da bianco più alti e freddi della Borgogna intera. Questo vino proviene da uno di essi: mezzo ettaro di vigneto di circa 20 anni di età su un fianco collinare ripido e ventoso, pieno di sassi e fossili, esposto verso ovest a oltre 400 metri di altitudine. Tale la freschezza e la croccantezza delle uve di Chardonnay che vi maturano, che la cantina, una delle migliori della zona, ha deciso di esaltare proprio questi elementi di freschezza estrema: il vino non "vede" legno, maturando per 10 mesi nelle "cuves" di acciaio dove ha effettuato la fermentazione alcolica prima, quella malolattica poi. E il risultato deborda di vigore e succo: profumi di cedro e citronella, mandorla amara, biancospino e iodio preludono a un assaggio gustoso ma composto, rilanciato in fondo dalle sensazioni acide degli agrumi e dalla bellissima salinità su cui sfuma. Ha molti possibili accostamenti a tavola: dal classico aperitivo agli antipasti e ai primi piatti di mare, dalla cucina giapponese alle lumache e alle rane, fino ai formaggi freschi e alle preparazioni in bianco del "quinto quarto". Un jolly, insomma, nitido e disponibile, da godere al meglio entro i 5/6 anni dalla vendemmia.