

TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

Cuvée Les Nourissons



BIANCO



VECCHIE VIGNE



INFO

Paese: Francia

Regione: Loira

Vitigni: Chenin Blanc, Verdelot

Suolo: Scistoso

Estensione del vigneto: 0.7 ha

Tipo d'impianto: Alberello

Densità ceppi per ha: 5.500

Età media del vigneto: 110 anni

Produzione media per ha: 18 hl

Vinificazione e affinamento: Pressatura soffice, fermentazione spontanea e affinamento per 16 mesi sulle fecce fini in doppie barrique usate di rovere.

Solforosa totale: 45 mg/l

Bottiglie prodotte: 2.400

PRODUTTORE



STÉPHANE BERNAUDEAU

Stéphane Bernaudeau

PERCHÉ

La Cuvée Les Nourissons del Domaine Bernaudeau è un vino bianco proveniente da una vigna del 1910, composta in maggioranza da chenin blanc e per il resto dal verdelot (il verdelho portoghese), vitigno che per legge non è possibile reimpiantare in Loira, ma che conferisce in gioventù profumi e rotondità a un vino già di grandissima struttura, profondità e freschezza. The best!

QUANDO

I vini di Stéphane Bernaudeau data la bontà e il volume di produzione limitatissimo sono pressoché introvabili. Se vi dovesse passare sottomano (o sotto gli occhi in qualche carta dei vini) una bottiglia della Cuvée Les Nourissons, sappiate che è il momento perfetto di berla.

