

Santenay Premier Cru Grand Clos Rousseau Blanc 2023 di Claude Nouveau

Conferma la nostra scelta il Santenay Premier Cru Grand Clos Rousseau Blanc del Domaine Claude Nouveau. Una rarità assoluta, importato per la prima volta importata in Italia da noi di Buongiornovino, purtroppo in quantità confidenziali. Per dare un'idea, non si dà comunicazione del vino nemmeno sul sito aziendale, poiché se ne produce una sola pièce da 228 litri. Vinificato e maturato 12 mesi in questa pièce, di solito nuova, e imbottigliato dopo ulteriore sosta in acciaio. C'è classe autentica nei profumi di acacia, menta, glicine e limone candito, tutto molto discreto e ben fuso, mentre il peso estrattivo e glicerico che si svela all'assaggio non ne frena la bevibilità, chiude marino come uno Chablis, pur con l'eco - che permarrà ancora per qualche tempo - dell'élévage in legno nuovo.

Bottiglia di sicura soddisfazione se al centro di una tavola imbandita di frutti del mare crudi e cotti, ma il vino ha il fisico per "tenere" una poularde de Bresse cucinata come si deve. Se invecchiato qualche anno in cantina, come ci ha sorprendentemente testimoniato qualche assaggio effettuato al Domaine Claude Nouveau, questo vino tende a prendere aromi quasi da Moscato, e allora si spalancano possibilità di abbinamento ulteriori, dai salumi più rustici e persino piccanti a tutte le preparazioni a base di foie gras.



Vitigni: Chardonnay 100%

Gradazione alcolica: 15%

*Zona di produzione estera:
Côte d'Or (Francia)*

Denominazione vino:

Santenay Premier Cru AOC