

Mâcon-Uchizy 2024 di Talmard

Il Mâcon-Uchizy di Talmard è un vino bianco francese, vivace e coinvolgente, prodotto da uve Chardonnay del comune di Uchizy, nel Mâconnais a sud della Borgogna, dove ha anche sede l'azienda. Il Mâcon-Uchizy è il biglietto da visita dei Talmard, un Chardonnay di Borgogna di alta qualità che potete inserire nelle vostre cantine del vino senza spendere una fortuna.

Le uve provengono da un vigneto con ceppi di almeno quarant'anni di età, che si estende su diciotto ettari su terreno argilloso-calcareo tipico del Maconnais, con una densità di 8.500 ceppi per ettaro, con una resa contenuta a 66 ettolitri per ettaro. I vigneti sono inerbiti e condotti con il protocollo della lutte raisonnée. Intera lavorazione in acciaio con utilizzo di lieviti indigeni per la fermentazione. Il Talmard Mâcon-Uchizy 2024 si presenta con un colore giallo paglierino brillante e giovanile. Al naso, è intensamente aromatico, un vero bouquet di frutta bianca matura come la pesca e la pera, abbinata a vivaci sentori di agrumi (limone e pompelmo). Ad aggiungere complessità arrivano con l'ossigenazione delicate note floreali di acacia e un elegante accenno di mandorla. In bocca, l'attacco è scattante e fruttato. La texture è morbida e rotonda, ma subito bilanciata da una freschezza agrumata e vibrante. Questo equilibrio tra pienezza e vivacità lo rende estremamente facile da bere, con un finale coinvolgente e lungo, finemente strutturato ed elegantemente minerale. È, in sintesi, l'esempio di un vino bianco secco ma generosamente fruttato. Un vero jolly gastronomico per il bere quotidiano su paste con verdure e piatti semplici a base di carni bianche o pesce azzurro ma sarà comodo e utile per un ricco brunch domenicale in cui non manchino torte rustiche alle verdure e finger food con crostacei.



Vitigni: Chardonnay 100%

Gradazione alcolica: 12,5%

*Zona di produzione estera:
Mâconnais (Francia)*

*Denominazione vino:
Mâcon AOC*