

Mâcon-Blanc Terra de Tournus 2023 di Talmard

Il Mâcon-Blanc Terra de Tournus 2023 di Talmard è un vino bianco francese, di purezza e semplicità, prodotto da uve Chardonnay del comune di Tournus, nel Mâconnais a sud della Borgogna. Le uve provengono da un vigneto che non arriva a un ettaro di estensione (0,8 ha) su un terreno argilloso-calcareo, 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. Questo Mâcon-Blanc si presenta con un vivace colore giallo paglierino chiaro, con riflessi dorati. Ha un naso vivace e netto, con un profilo aromatico che spazia dai delicati sentori di fiori bianchi (come l'acacia e il tiglio) fino a intense note di frutta fresca (mela verde, pera croccante e pesca bianca). Un sottile richiamo di agrumi (scorza di limone) e una leggera sfumatura minerale completano il bouquet. In bocca è secco, agile e splendidamente bilanciato. La croccantezza del sorso è supportata da una piacevole e vivace acidità, che dona lunghezza e pulizia. È uno Chardonnay che vede solo acciaio, il che esalta la purezza del frutto e il finale sapido e persistente, tipico dei migliori vini bianchi provenienti da suoli calcarei. Grazie alla sua freschezza, questo vino è ideale per la cucina estiva e i piatti a base di mare. È eccellente come aperitivo raffinato ma starà bene anche con gamberi al vapore, pesce alla griglia, o anche su formaggi caprini. Per un'esperienza ottimale, si consiglia di servirlo ben freddo, tra i 10°C e i 12°C.



Vitigni: Chardonnay 100%

Gradazione alcolica: 13%

*Zona di produzione estera:
Mâconnais (Francia)*

*Denominazione vino:
Mâcon AOC*