

Mâcon-Chardonnay Cuvée Tradition 2024 di Talmard

Il Mâcon-Chardonnay Cuvée Tradition di Talmard è un vino bianco francese fruttato, fresco e strutturato, prodotto nell'omonimo comune di Chardonnay, nel Mâconnais (sud della Borgogna). La cuvée rappresenta la famiglia Talmard, guidata da Mallory, dal marito Benjamin e dal figlio Marco.

Le uve provengono da un vigneto di 1,5 ettari impiantato nel 1983 su suolo argilloso-calcareo, coltivato secondo la lutte raisonnée. Vinificato interamente in acciaio inox, il mosto fermenta a bassa temperatura (10°-12°C) con lieviti indigeni per preservare la tipicità del terroir.

Dal colore giallo dorato limpido e luminoso, al naso rivela spiccati profumi floreali uniti a un caratteristico timbro minerale. Al palato si mostra delicato ma espressivo, intenso, corposo e di grande carattere, per poi chiudere con un finale preciso e persistente.

È il compagno ideale per piatti a base di carni bianche, come scaloppine di tacchino al limone, costolette d'agnello impanate o straccetti di pollo con melanzane e patate.



Vitigni:

Chardonnay 100%

Gradazione alcolica:

13%

Zona di produzione estera:

Mâconnais (Francia)

Denominazione vino:

Mâcon AOC