CHÂTEAU DE LOCHÉ

CHÂTEAU DE LOCHÉ

BOURGOGNE A.O.C. CLOS DORMY MONOPOLE



BREVE INFO
Desideroso di promuovere il patrimonio vinicolo dal 1818, il Clos Dormy è stato ampliato più volte. Solo intorno al 1850 ha raggiunto le dimensioni attuali di 5 ettari, di cui solo una parte è attualmente coltivata a vigneto, rendendolo un Clos pieno di potenziale.

UVAGGIO
100% Chardonnay.

SUOLO
Si tratta di un terroir eccezionale e unico al centro di una collina tra i 210 e i 220 m sul livello del mare, che poggia su un terreno leggero e poco profondo. Il sottosuolo calcareo fagliato favorisce le radici e la disponibilità dei minerali presenti nella roccia.

ETA' MEDIA DELLE VIGNE
60 anni.

VINIFICAZIONE
La vinificazione è tradizionale con una pressatura lenta per preservare le uve. Il mosto viene poi decantato e fermentato con lieviti indigeni, in tini o in botti di rovere francese. L'affinamento dura da 12 a 18 mesi, sulle fecce fini, consentendo di rivelare la complessità e la lunghezza aromatica. Il vino viene poi leggermente filtrato prima di essere imbottigliato.

NOTE DEGUSTATIVE
Note di fiori bianchi e minerali. Al palato, il vino è potente, pieno di tensione e mantiene una bella finezza. Ciò che spicca maggiormente nell'evoluzione del vino è la lunga persistenza e la sensazione di freschezza che porta con sé, anche dopo diversi anni.