

SAINT-ROMAIN 2021

Azienda	Frédéric Leprince
Regione	Borgogna
Denominazione	Saint-Romain AOC
Tipologia	Bianco secco fermo
Annata	2021
Formato	0,75L
Uvaggio	Chardonnay 100%
Vinificazione	Vendemia manuale. Fermentazione con lieviti indigeni. Affinamento per 12 mesi in barrique seguito da passaggio per vari mesi in acciaio per fare riposare il vino prima della filtrazione e dell'imbottigliamento a gravitazione.
Produzione annua	1.200 bottiglie
Gradazione	13% in volume
Colore	Giallo paglierino intenso con riflessi dorati
Profumo	Naso intenso attraversato da una corrente olfattiva allo zenzero con note di ginestra, acacia, albicocca e pera., preludio ad un tracciante agrumato nitido, puro, cristallino, che offre un'intensità elevatissima.
Sapore	In bocca l'avvolgenza iniziale cede il passo alla freschezza citrina e alla grande sapidità. Lime e mandarino sul finale chiudono il sipario. Vino vivace, pungente, territoriale. Perfetta espressione del Chardonnay: struttura e incredibile freschezza. Eccezionale veramente!
Temperatura di servizio	10 a 12 °C
Abbinamento	Molto elegante come aperitivo. Polpa di granchio alla maionese senapata. Chirashi tonno avocado. Carpaccio di spigola. Crema di cozze allo zafferano. Baccalà in tempura. Animelle sale e pepe. Vitello e finocchietto.
Potenziale di invecchiamento	5 - 7 anni
Note	Saint Romain, un villaggio da cartolina arroccato su una bellissima collina tra Meursault e Pommard. è una piccola denominazione in Borgogna, con solo 100 ettari di vigneto, dove si producono ottimi Chardonnay noti per la loro incredibile freschezza.

SAVIGNY-LES-BEAUNE VIEILLES VIGNES 2020

Azienda	Frédéric Leprince
Regione	Borgogna
Denominazione	Savigny-les-Beaune AOC
Tipologia	Rosso fermo
Annata	2020
Formato	0,75L
Uvaggio	Pinot nero 100%
Vinificazione	Vendemia manuale. 15% della vendemia in fermentazione a grappolo intero per arricchire struttura, colore e aromi. Affinamento per 12 mesi in barrique di cui 25% di primo vino. Assemblaggio e ulteriori mesi in acciaio per fare riposare il vino prima dell'imbottigliamento senza filtrazione.
Produzione annua	2.200 bottiglie
Gradazione	13% in volume
Colore	Rosso rubino
Profumo	Raffinato e inteso al naso di ciliegia e lamponi maturi. Note speziate e floreali molto fini.
Sapore	Molto fruttato, tannini delicati e setosi. Un vino molto elegante, con struttura e corpo di grandissimo livello che annunciano un potenziale di invecchiamento notevole. Intensi sapori di frutti rossi e leggere note erbacee. Delizioso già da oggi ma anche bellissime prospettive future. Questo è decisamente un grande Bourgogne molto accessibile. Va aperto con un certo anticipo per consentirli la massima espressione.
Temperatura di servizio	15 a 17 °C
Abbinamento	Piccione, incenso e senape. Pollo arrosto. Porcini alla griglia. Carni rosse tutte. Formaggi di latte vaccino di mezza stagionatura.
Potenziale di invecchiamento	Oltre 10 anni
Note	<i>"Les vins de Savigny sont nourrissants, théologiques et morbifuges"</i> : i vini di Savigny sono nutrienti, teologici e salvifici contro le malattie. Questi pinot hanno la caratteristica di essere propensi all'invecchiamento, danno un buon riscontro zuccherino, un profilo meno acido, e portano in dote un'accezione speziata. Il risultato di questi blend è entusiasmante. Si tratta di una località da scoprire per il rapporto qualità-prezzo.