



DOMAINE NORMAND SYLVAINE & ALAIN



Nome: MÂCON-IGÉ CHATEAU LONDON

Annata: 2023

Regione: BOURGOGNE /MACON/LA ROCHE VINEUSE

Denominazione: AOC MÂCON-IGÉ

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% CHARDONNAY

Formati: 750 ml

Coltura: il domaine, nato nel 1993 e ampliato nel 2010 oggi guidato da Alain e Sylvaine Normand si estende su una superficie di 35 ettari nel Mâconnais. Esperienza e rispetto per l'ambiente sono alla base di una produzione di vini naturali e di alta qualità, tra cui spiccano le più rinomate AOC: Pouilly-Fuissé, Mâcon La Roche Vineuse e Bourgogne. Château London, nel villaggio di Igé, è uno dei primi lieux-dits (cru/località) utilizzati nella regione del Mâconnais, (primi anni '70). Curiosamente, il nome non ha origine inglese, bensì parigina: il proprietario delle vigne abitava in Rue Landon, (10° arrondissement di Parigi). Si ipotizza che, per un errore di trascrizione, "Landon" sia diventato "London", dando così origine al nome attuale del vigneto. Su un terreno di origine argillo-calcareo le vigne per produrre questo vino sono tutte esposte a est.

In cantina: pressatura pneumatica dell'uva intera e lunga fermentazione con lieviti indigeni. Affinamento in acciaio inox sulle fecce fini (lies) per conferire complessità.

Caratteristiche: di colore giallo oro brillante il naso è complesso, con aromi di frutta a polpa bianca che si fondono con note floreali. Al palato, il vino è strutturato e rotondo, con un finale piacevolmente minerale.

Abbinamenti: Grazie ai suoi aromi minerali, questo vino si abbina perfettamente a un risotto ai frutti di mare, trota o branzino al forno, pollo arrosto con erbe, gnocchi alla crema di formaggio o tortino di verdure, una selezione di formaggi a pasta molle come taleggio o robiola.

Servizio: 10-12 °C