LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Gaun Chardonnay
Millésime	2018
Producteur	Lageder Alois
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, notes boisées subtiles, belle minéralité, acidité marquée
Appellation	DOP Alto Adige
Cépages	100% chardonnay
Alcohol percentage	13,00% vol
Description	Un superbe domaine avec une intéressante notoriété internationale et une histoire qui remonte au début du XIXe siècle ! A cette époque, Johan Lageder crée une entreprise vinicole reprise en 1855 par un de ses fils (le premier 'Alois'). Tout au long de son histoire, le domaine reste aux mains de la même famille. L'actuel propriétaire, un autre Alois Lageder, a modernisé le domaine et diversifié les vignobles ce qui n'a fait qu'en booster le succès. Ces dernières années, Lageder est passé progressivement à la viticulture biodynamique. En tout, on y produit 36 vins différents, répartis en deux groupes : d'une part les vins commercialisés sous le nom d'Alois Lageder, à base des raisins du domaine mais aussi de raisins achetés à l'extérieur, et d'autre part, les vins commercialisés sous le nom de Tenutae Lageder, uniquement à base des raisins du domaine. Mais quelque ce soit le vin signé Lageder, il est toujours synonyme de pureté et de finesse. Le Chardonnay Gaun a une couleur jaune léger avec des arômes minéraux et des impressions de fruits tropicaux mûrs. De légères touches boisées. Finale fraîche de citron avec une note subtile vanillée et soutenue par un gras suffisant.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, poissons avec sauce, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce
Origine	Le Vignoble Buccholtz est situé sur les hauteurs du petit village de Salurno, à 300-400m d'altitude. Mésoclimat raisonnablement froid. Sous-sol de gravier avec une présence calcaire.
Rendement	65 hl/ha
Viticulture	Bio dynamique & Biologique
Vendange	Début septembre
Vinification	70 % fermentent en cuves inox et murissent sur lies pendant 6 mois. Les 30 % restants fermentent et murissent 6 mois en barriques françaises.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	70 % du vin murit en cuves inox pendant 6 mois, 30 % en barriques françaises.
Analytique	Alc:13 % Vol.
Production	20.000 bouteilles