

# LICATA

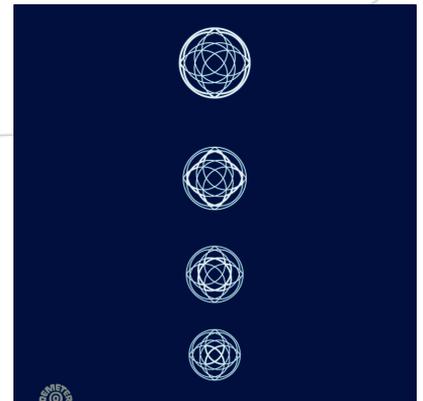
FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Chardonnay Gaun
<b>Millésime</b>	2022
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2030
<b>Producteur</b>	Alois Lageder
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, notes boisées subtiles, belle minéralité, acidité marquée
<b>Appellation</b>	DOC Alto Adige
<b>Cépages</b>	100% chardonnay
<b>Description</b>	Alois Lageder est un superbe domaine à la notoriété internationale et dont l'histoire 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. Alois Lageder, en véritable avant-gardiste qu'il est, a modernisé le domaine et diversifié les vignobles. Dans le plus grand respect de la nature, c'est-à-dire en biodynamie, il respecte les besoins spécifiques des cépages, afin de les mettre en bouteille le plus authentiquement possible. Entretemps, ses enfants Clemens et Helena ont pris en main les rennes du domaine.

Sensible au côté émotionnel du vin, non seulement pour le côté holistique de la philosophie de production mais aussi pour le lien entre les arts et le territoire, la cave d'Alois Lageder s'est fait connaître grâce aux grands vins du domaine historique de la famille, Löwengang en particulier avec un chardonnay qui est parmi les meilleurs en Italie pour sa richesse, sa complexité, son élégance. L'austérité, le caractère complet et un style classe caractérisent les lignes intermédiaires, où, quand c'est le cas, l'intervention dans le bois donne toujours de façon calibrée une élégance naturelle aux variétés. Impeccable et très agréable, la ligne classique montre toute la personnalité des vins de tous les jours, mais avec beaucoup de style.

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.

<b>Servir sur</b>	crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, poissons avec sauce, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, Cuisine asiatique (goût sucré)
<b>Origine</b>	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.
<b>Rendement</b>	65 hl/ha
<b>Viticulture</b>	Biodynamique & Biologique
<b>Vendange</b>	12 août - 10 septembre 2020
<b>Vinification</b>	Fermentation spontanée.
<b>Fermeture de bouteille</b>	bouchon en liège
<b>Elevage</b>	9 mois sur lies (70% du vin mûrit en cuves inox et 30% en barriques françaises).
<b>Analytique</b>	Extrait sec: 19,65 g/l - acidité totale: 5,4 g/l - sucre résiduel: 1,29 g/l - sulfites: 75 mg/l - pH: 3,34
<b>Production</b>	20.000 bouteilles
<b>Notes des critiques</b>	Monica Larner, robertparker.com: 92 Alison Napjus, Wine Spectator: 91



GAUN  
CHARDONNAY

ALLOIS LAGEDER  
SÜDTIROL · ALTO ADIGE

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)