

Nom	Chardonnay Gaun
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2032
Producteur	Alois Lageder
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, notes boisées subtiles, belle minéralité, acidité marquée
Appellation	DOC Alto Adige
Cépages	100% chardonnay
Pourcentage d'alcool	11,50% vol
Description	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.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, poissons avec sauce, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, Cuisine asiatique (goût sucré)
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	Biodynamique & Biologique
Vendange	12 août - 10 septembre 2020
Vinification	Fermentation spontanée.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	9 mois sur lies (70% du vin mûrit en cuves inox et 30% en barriques françaises).
Analytique	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
Production	20.000 bouteilles

