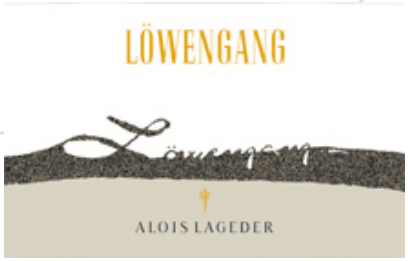
LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Chardonnay Löwengang
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2037
Producteur	Alois Lageder
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, peu épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, peu de tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Alto Adige
Cépages	100% chardonnay
Pourcentage d'alcool	13,00% 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 connaitre 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 Löwengang a une couleur dorée brillante. Des arômes complexes de fruits tropicaux mûrs, de vanille, d'amandes rôties et une pointe de bois toasté. Riche et élégant en bouche, harmonieux et une belle profondeur. Belle finale.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons avec sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, fromages doux
Origine	Vignobles sélectionné sur les territoires de Magrè et de Salorno. Pieds de vignes de 28 à 78 ans d'âge à une altitude de 230 à 330m. Sol de gravier avec une présence calcaire importante.
Viticulture	Biodynamique & Biologique
Vendange	17-31 août 2022
Vinification	Fermenté naturellement avec les levures naturelles en barriques françaises.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	11 mois en barriques françaises.
Analytique	Acidité totale: 5,1 g/l
Production	50.000 bouteilles (0,75 l)





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)