

## GALERON CHARDONNAY BARIC 2023 BIO



### VIE, STRUGURI ȘI VINIFICAȚIE

Cultură aflată în regim ecologic (certificată ECOCERT), fără a folosi produse chimice de sinteză. Fertilitatea solului este prioritară și stimulată natural. Sezon cu climă temperat continentală, cu variații de la nord la sud. Cultura viței-de-vie este situată în pantă. Solul are la bază calcare sarmatice, argile, gresii și tufuri dacice.

Fructul a ajuns la maturitate deplină, recoltarea a fost executată selectiv, 100% manual.

Strugurii au fost recoltați manual, în lădite de 15 kg, după metoda tradițională, detașându-se prin tăiere cu foarfeca. După deschiorchinare și zdrobirea boabelor, mustuiala s-a limpezit în cisterne de inox, la o temperatură de 5°C, timp de 48 de ore. Fermentarea s-a realizat la 16-18°C, timp de 16 zile. Presarea a fost efectuată la 1,8 Bari.

### PRODUCĂTOR

Domeniile Franco-Române au fost fondate în anul 2000, la inițiativa lui Denis Thomas, proprietar și vinificator din Burgundia, care pune bazele primei plantații viticole BIO din România, la Săhăteni, în Dealu Mare. În anul 2020 crama a fost preluată de către un grup de investitori români cu tradiție în viticultură, care a adăugat încă 40 de hectare de viță-de-vie (o plantație cunoscută sub numele „Domeniile Persu-Eminescu”) la cele 45 de hectare deja existente. O poveste de familie care se întinde pe mai multe generații, o poveste care merge mai departe.

### NOTE DE DEGUSTARE

Un Chardonnay 100%, provenind din regiunea Dealu Mare (comuna Săhăteni, județul Buzău), obținut din struguri BIO. Un vin parțial maturat 12 luni în lemn și realizat într-un stil de “Lume nouă”, care posedă complexitate, eleganță și multă prospețime. Culoare galben pai și nas sofisticat, cu pomelo, fagure de miere și vanilie. Corp masiv, textură compactă, aciditate vie și alcool bine evidențiat (14%). Gust plin, cu pară bergamotă, grapefruit alb și lime, la care se adaugă senzații de lemn afumat și brioșă. Postgust intens, cu note de citrice exotice, impresii saline și aluzii de patiserie fină. Un vin de gastronomie, prin excelență.

### DATE TEHNICE

Caracter: vin alb sec, liniștit

Soiuri: Chardonnay 100%

An de recolta: 2023

Maturare: tanc de inox, 12 luni baric (parțial), sticlă

Volum butelie: 750 ml

Treaptă de calitate: DOC Dealu Mare

### DATE ANALITICE

Alcool: 14 % vol.

Zahăr: 4 g/l

Aciditate: 5.6 g/l

Extract sec: 19.4 g/l

### ECHIPA

Viticultor: Valentin Rotaru, C-tin Mihalcea

Enolog: Liviu Grigorică, Valentin Rotaru

### RECOMANDĂRI DE SERVIRE

Stridii gratinate sau un homar în sos de unt.

Temperatura optimă de consum: 7-12°C.

