

GALERON CHARDONNAY BARIC 2024 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%, originar din regiunea Dealu Mare (comuna Săhăteni, județul Buzău), obținut din struguri BIO, maturat 14 luni în baric. Un vin complex și sofisticat, cu un remarcabil echilibru între fructele galbene pârguite și senzațiile condimentate date de lemnul de stejar. Culoare galben auriu și nas elegant, cu piersici confiate, anason și tonuri afumate. Textură onctuoasă, aciditate vie și alcool bine integrat (13,5%). Gust multistratificat, cu coajă de portocale, caise coapte și lime, peste care se adaugă vanilie și note minerale. Postgust lung și proaspăt, cu impresii de citrice dulci amărui, ierburi mediteraneene picante și aluzii saline.

DATE TEHNICE

Caracter: vin alb sec, liniștit

Soiuri: Chardonnay 100%

An de recolta: 2024

Maturare: tanc de inox, 14 luni baric (parțial), sticlă

Volum butelie: 750 ml

Treaptă de calitate: DOC Dealu Mare

DATE ANALITICE

Alcool: 13.5 % vol.

Zahăr: 0.7 g/l

Aciditate: 6.2 g/l

Extract sec: 20.2 g/l

ECHIPA

Viticultor: Valentin Rotaru, C-tin Mihalcea

Enolog: Liviu Grigorică, Valentin Rotaru

RECOMANDĂRI DE SERVIRE

Stridii gratinate sau homar în sos de unt. Temperatura optimă de consum: 7-12°C.

