FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Éternelle 2015



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Éternelle 2015

Pomino Spumante Bianco DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

Ce vin de garde d'une grande élégance et personnalité offre une belle diversité de senteurs et de notes aromatiques. Il est élaboré exclusivement à partir de raisins de chardonnay issus du vignoble du même nom situé à 700 mètres d'altitude, là où le ciel est encore plus lumineux et où la limite avec la forêt de conifères au pied des pentes des Apennins est plus marquée.

Conditions climatiques

Les premiers mois de l'année ont été marqués par une pluviométrie assez importante, ce qui a permis à la vigne de se constituer d'excellentes réserves d'eau. La deuxième quinzaine d'avril a été caractérisée par une chute brutale des températures, qui sont ensuite remontées en mai. La nouaison s'est parfaitement déroulée et a bénéficié d'un temps sec et légèrement venteux. Les conditions climatiques exceptionnelles de mai et juin ont assuré une parfaite santé de la vigne, un bon développement des fruits et une excellente croissance des baies. L'absence totale de précipitations pendant les vendanges a permis de récolter des raisins parfaitement sains et dotés d'une excellente expression aromatique.

Vinification et élevage

Les raisins de chardonnay ont été récoltés à la main en cagettes ajourées de 15 kg. Une fois au chai, les grappes ont subi un pressurage lent et délicat. Les 35 hl de cuvée ainsi obtenus ont fermenté en partie dans des cuves en acier inoxydable et en partie en barriques de chêne français. Le tirage et une seconde fermentation en bouteille ont eu lieu au mois de mai suivant la récolte, suivis d'un élevage sur lies pendant les 10 années suivantes. Le remuage, qui a pour but d'amener le dépôt de lies fines dans le goulot de la bouteille, a été effectué à l'issue de l'élevage sur lies. Puis est venue l'étape du dégorgement, depuis, l'Éternelle bénéficie d'un long vieillissement en bouteille.

Dégustation

Le Leonia Éternelle 2015 présente une magnifique robe dorée brillante ainsi qu'une bulle fine et persistante comme les années précédentes. Le bouquet est intense et complexe. Les notes d'agrumes, qui rappellent le pamplemousse et la fleur d'oranger, sont magnifiques, tandis que les notes d'amande et de fruits à noyau et à chair blanche sont intrigantes. Viennent ensuite des notes de pâtisserie typiques d'un élevage prolongé sur lies. La bouche est fraîche et saline, enveloppante et ample, harmonieuse et complexe, avec une bulle caressante et crémeuse. Un vin qui a besoin de temps pour exprimer toute sa complexité.