

Clos Naudin FOREAU VITICULTEUR



Philippe Foreau

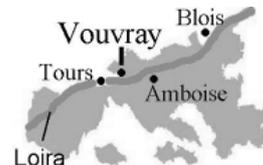


Esclusiva Italia

55.000

12 ha: Chenin Blanc

** Coltura Biologica **



| | | | | |
|---------|-------------------------------|--------|----------|-----------------------|
| 2019 | Vouvray Methode Traditionelle | Bianco | Brut | max 18 bt per cliente |
| 2022 | Vouvray Sec | Bianco | Secco | |
| 2019 | Vouvray Sec | Bianco | Secco | |
| 2022 | Vouvray Demi-Sec | Bianco | Demi-Sec | |
| 2018 | Vouvray Demi-Sec | Bianco | Demi-Sec | |
| 2018 | Vouvray Moelleux | Bianco | Dolce | |
| 2017 | Vouvray Moelleux | Bianco | Dolce | |
| 2022 | Vouvray Moelleux Réserve | Bianco | Dolce | quantità limitata |
| 2018 | Vouvray Moelleux Réserve | Bianco | Dolce | quantità limitata |
| 2016/20 | Vouvray Moelleux Réserve | Bianco | Dolce | in esaurimento |

L'INTELLIGENZA INCONTRA LO CHENIN BLANC

“Vini che riflettono l'annata mantenendo definizione, carattere ma soprattutto sapore.” - *Bibenda 44, marzo 2013*

“I vini del domaine sono determinati da più fattori. Se i suoli di silicio donano queste **inimitabili note affumicate**, l'argilla e la sua freschezza danno allo Chenin una **tensione nervosa** che può esprimersi in una vibrazione molto salivante.” - *Lo Chenin nella sua purezza, Revue du Vin de France, set 2017*

“Philippe Foreau è un anfitrione che affina i suoi vini per la tavola. Produce dei **vouvray di una freschezza di frutto eccezionale, capaci di attraversare i decenni.**” - *Bettane & Desseauve 2018*

“Immenso specialista degli abbinamento tra cibo e vino, Philippe Foreau produce, a Vouvray, al domaine Clos Naudin, dei **cru secchi e dolci dotati di un magnifico potenziale d'invecchiamento.**” - *La Revue du vin de France - Apr 2013*

“Puri, lunghi in bocca, d'una persistenza proverbiale, i **vouvray di Clos Naudin hanno la regolarità di un metronomo**” - *Le guide des meilleurs vins de France 2022*

“Gustando vini come i suoi demi-sec, moelleux o le selezioni, ci si può convincere che si tratti del più grande vitigno bianco del mondo. **Tutti i suoi vini, siano secchi, dolci o effervescenti, invecchiano superbamente.** Lasciano impressioni di maturità e di eleganza che vanno oltre i profumi da frutteto. Le rese sono di circa 30 hl/ha. Foreau **non pratica la capitalizzazione e non aggiunge lieviti.** La fermentazione avviene in grandi vecchie barrique per i vini dolci e in acciaio per i vini secchi ed effervescenti.” - *The New France, Andrew Jefford*



Vouvray Methode Traditionelle

🍇 Chenin blanc 100%

👤 38 anni

🕒 Imbottigliato in primavera, la presa di spuma avviene direttamente in bottiglia. Affina 3 anni sui lieviti prima del dégorgement.

📏 5 g/L

🏠 32 000

🕒 5-10 anni

🍷 Stuzzichini, salumi.

👍 Gustoso, secco, serrato; raffinato, non banale, asciutto nel tratto, grande a tavola

❤️ La struttura.



Vouvray Sec

🍇 Chenin Blanc 100%

👤 37 anni

🕒 Fermentazione lenta; lieviti autoctoni; affinamento parte in botti da 300 litri di cui il 5% nuove, parte in acciaio.

🏠 20.000

🕒 20 anni

🍷 Antipasti, pesci e crostacei. Asparagi con tartufo. Perfetto con carpaccio di scampi al coriandolo o triglia in padella all'olio di oliva.

👍 Acidità tonificante, purezza di sapori, complessità, tensione.

❤️ La tensione minerale.



Vouvray Demi-Sec

🍇 Chenin Blanc 100%

👤 37 anni

🕒 Fermentazione lenta; lieviti autoctoni; botti da 300 litri di cui il 5% nuove.

🏠 15.000

🕒 20 anni

🍷 Piatti dolci: pesci in salsa, pollastro in crema, carni bianche. Si sposerà perfettamente con scampi al burro e scorze di arancia.

👍 Fatto solo nelle annate soleggiate. Gli zuccheri residui mitigano la sensazione pungente dell'acidità. Struttura importante. Equilibrato e complesso. Può crescere per oltre 15 anni. Energico, charmant, affilato, delicato.

❤️ La salivazione che induce a berne a secchi.



Vouvray Moelleux

🍇 Chenin Blanc 100%

👤 37 anni

🕒 Fermentazione lenta; lieviti autoctoni; botti da 300 litri di cui il 5% nuove.

🏠 7.000

🕒 30 anni (60 la riserva)

🍷 Si suggerisce di berlo come aperitivo o con crostacei alle spezie (astice allo zafferano). La cucina Thai lo esalta al massimo. Se invecchiato, da meditazione.

👍 Fatto solo nelle grandi annate da uve attentamente selezionate. Parte delle uve possono essere attaccate da muffa nobile. Vino di grande complessità, esprime il territorio di Vouvray in maniera completa. Sottile, elegantissimo, purissimo, equilibrato e teso.

❤️ La vibrante complessità.