



Chardonnay Unique 2023

La référence blanche de Malans AOC de Martin Donatsch. Jaune doré brillant dans le verre. Grand chardonnay intense vinifié selon la méthode bourguignonne. Le bouquet est complexe, avec des arômes de pêche et d'amande. Un palais plein et dense. Malgré un élevage en barriques 100 pour cent neuves, ce n'est pas une bombe à bois.

Producteur	Domaine Donatsch
Type d'article	Vin blanc
Pays	Suisse
Région	Grisons
Sous-région	Malans
Appellation	AOC
Millésime	2023
Format	75 cl
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2033
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	288263
Accord mets et vins	Plats légers, Veau, Poisson, Fruits de mer



Vinification

Fermentation et élevage exclusivement en fûts neufs.

Terroir

Les excellents sols et le climat chaud de Malans apportent les meilleures conditions pour faire de grands vins. Le domaine Donatsch exploite 6 hectares de vignes, répartis sur différentes parcelles. L'entretien des vignes se fait le plus naturellement possible. Ainsi, les sols sont enherbés depuis des générations et fertilisés de manière purement biologique. Les vignobles doivent rester sains pour les générations futures.

Histoire





La devise de Martin Donatsch : "Nous avons toujours une longueur d'avance sur les tendances, mais nous sommes restés fidèles à la culture et à la tradition". Le domaine viticole est entre les mains de la famille Donatsch depuis plus de 100 ans : c'est ici que les premiers raisins de chardonnay ont été vendangés dans la Bündner Herrschaft et que les premiers ceps de pinot blanc ont été cultivés. C'est ici que le premier cabernet sauvignon a été dégusté, que le premier crémant de Malans a été élaboré selon la méthode champenoise et que les premières barriques ont également été utilisées dans les Grisons.

