

Bava Thou Blanc

Catégorie de produit	Vins Blancs
Cépage	100 % Chardonnay
Appellation	Piemonte (DOC)
Producteur	Bava
Pays	Italie
Région	Piémont
Format	750 ml
Degré d'alcool	12,5 %
Température de service	10 °C
Disponible	Québec
Statut SAQ	Spécialité par lot

Terroir

Le vignoble se situe sur la ferme de Pieve, à Cocconato, dans le Monferrat, à une altitude de 350 mètres. Il est exposé à l'Est et est composé d'un sol de vastes couches de sable argileux et jaune présentes dans la province d'Asti, ainsi que de couches de craie et de calcaire, de marnes blanches et molles, appelées en dialecte piémontais Thou Blanc : du tuf blanc, qui se fragmentent au soleil et donnent au sol sa couleur claire. Ces sols sont traditionnellement réservés aux vignobles de raisins rouges, car ils donnent des vins forts et élégants. C'était donc une surprise de découvrir qu'ici les vins blancs devenaient savoureux et intenses. Dans les terres situées à l'est de Pieve, le chardonnay cultivé est issu de la recherche variétale italienne, ainsi que des biotypes précoces de la Bourgogne.

Vinification et vieillissement

Après pressurage des raisins, le moût est clarifié à froid ; pas de fermentation malolactique. Le vin est élevé sur lies pendant six mois, en cuve d'acier inoxydable. À noter que le bois n'est pas utilisé afin de préserver le caractère particulier du terroir, qui le différencie du chardonnay de France ou du Nouveau Monde.

Caractéristiques

Le Monferrat s'est révélé être un excellent terroir pour les raisins blancs qui mûrissent bien ici et, s'ils sont récoltés tôt, donnent un produit de qualité supérieure conservant un rapport sucre / acidité équilibré. Robe jaune paille. Ce chardonnay montre tout le caractère du terroir en termes de senteurs « muscatés » ; Par ailleurs, il est également reconnaissable à son bouquet de fleurs d'oranger, d'acacia, de tilleul, de banane et de miel. La bouche est sèche, fine et ample sans avoir vieilli en barrique.

Accords mets et vins

Idéal avec une viande blanche, un poisson en sauce ou une cuisine orientale.

Autres informations

Le vin exprime son meilleur caractère après deux à cinq ans de vieillissement en bouteille.

Code produit

Québec : 14070237

