

Coffinet-Duvernay

Francia - Borgogna Côte de Beaune - Chassagne-Montrachet





Proprietà / Fondatori Laura Coffinet e Philippe Duvernay / Fernand Coffinet e Cécile Pillot Inizio Attività 1989 Vitivinicultura Tradizionale Ettari 6 Bottiglie prodotte 25.000



100% Chardonnay

Zona di produzione: Chassagne-Montrachet - Borgogna Côte

d'Or

Terreno: suolo sassoso su uno strato di calcare bruno argilloso,

tipico di questo Cru **Vendemmia:** manuale

Vinificazione: selezione manuale delle uve. Fermentazione con

lieviti naturali in botti di rovere

Affinamento: 15 mesi in piccole botti di rovere (2/3 vecchie,

1/3 nuove). Nessuna chiarifica né filtrazione

Colore: giallo dorato

Profumo: note di frutta matura, burro e noci **Sapore:** delicato, fresco, con finale minerale

Grado Alcolico: 13,5% vol



Nato come Domaine Coffinet e tramandato alle varie generazioni fin dal 1860 questo piccolo domaine è sempre rimasto legato al villaggio di Chassagne-Montrachet. La svolta arriva a metà degli anni '80 quando Fernand Coffinet e sua moglie Cécile decisero di suddividere la proprietà tra le loro due figlie. È nel 1989 che Laura Coffinet con il marito Philippe Duvernay, fondano il Domaine Coffinet-Duvernay unendo il loro percorso di vita personale a quello professionale. Nel corso degli ultimi anni hanno fortemente lavorato sulle più piccole sfumature dei singoli terroir offrendo ad oggi, con i loro vini, una panoramica eccezionale del Terroir di Chassagne-Montrachet. Tutti i vini sono prodotti con uve del solo comune di Chassagne e la conoscenza perfetta di questo terroir fa sì che Philippe ed il figlio Bastien, che dal 2012 si è affiancato al padre, riescano ad interpretare in modo meticoloso ogni piccola parcella sotto il comune denominatore del piccolo villaggio della Côte de Beaune. Vini fini, eleganti e tesi con un grandissimo potenziale di invecchiamento perfetti ambasciatori del loro grande Terroir.