



PLANETA

Italie 



planeta.it



Planeta

Chardonnay 2022

HISTOIRE :

Alessio Planeta est la 17ème génération de sa famille à faire du vin ! En 2023, il a été élu vigneron de l'année par Wine Spectator pour l'accomplissement de son travail. Boire du Planeta c'est voyager au cœur des plus beaux terroirs de la plus grande île de méditerranée. Le domaine rend hommage à la richesse et la diversité des cépages de Sicile. Sous la direction de Diego Planeta (qui nous a quitté en 2020), la famille est devenu le premier domaine Sicilien à être reconnu pour la production de vins dans les années 1980. C'est un modèle d'inspiration pour les nouvelles générations selon Tim Atkin et une figure incontournable de la révolution viticole Sicilienne. Cette famille a contribué à la préservation des cépages autochtones. Le domaine, en partie en agriculture biologique, est membre fondateur du programme Sostain pour promouvoir une agriculture durable sur l'île.

Menfi est situé au sud-ouest de l'île, dans les terres entre 250 et 400m d'altitude. Le vignoble Ulmo est au bord du lac d'Arancio, les rives ont des sols d'alluvions et de roche calcaire. Un terroir propice au Fiano et Chardonnay.

APPELLATION : Menfi DOC
CÉPAGE : 100% Chardonnay
TERROIR : Sols d'alluvions-calcaires,
400m d'altitude
RÉGION : Sicile
DEGRÉ ALCOLIQUE : 14 %

ELEVAGE :
Elevé en fût

CONSERVATION ET SERVICE :
Température de service : 15-18°C
Capacité de garde : 10 ans



NOTES DE DÉGUSTATION :

James Suckling 92/100

“Ce Chardonnay est iconique en Sicile, est devenu le premier grand vin de l'île à être reconnu à l'international dans les années 1980. Ce vin offre au nez des arômes épicés de vanille et d'amande grillée, de chèvre feuille, de sauge, de citron, de pêche et d'ananas. Sa bouche est crémeuse et ronde. C'est un chardonnay riche et généreux avec une finale fraîche et citronnée.”

- Zekun Shuai

ACCORDS :

Foie gras à la poêle, anguille aux herbes, rôti de veau en sauce aux champignons,

