



'Armason' Monferrato Bianco 2019

Società Agricola Bollina

Un vino bianco de haut niveau en provenance du Piémont avec 98 points ! Cet élégant chardonnay peut facilement rivaliser avec des Chablis Premier Cru. Une cuvée magistrale !

Type	Blanc
Producteur	Società Agricola Bollina
Région	Piémont
Cépage	Chardonnay
Dosage	Sec
Température	8-10°C
Degré d'alcool	13,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2022
Élevage	Cuve inox, foudre
Volume	0,75



Wine in Black
ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

98/99 Points Luca Maroni

« Le meilleur de tous les temps ! Luca Maroni décerne 98 points à l'édition 2019 » - Rédaction Wine in Black

Note de la rédaction

La cuvée 'Armason' est LE chef-d'œuvre par excellence de chardonnay vinifié par le domaine La Bollina. Le vin blanc compte parmi les meilleurs à voir le jour dans la petite enclave piémontaise Monferrato. Son niveau est comparable à celui de grandes cuvées de chardonnay en provenance de régions célèbres telles la Bourgogne ou la Californie. Ce qui fait toute la particularité de l'Armason, c'est l'absence totale de compromis en matière de qualité : le grand maître de la critique œnologique en Italie, Luca Maroni, récompense ce mono-cépage d'une grande pureté avec 98 points !

Note de dégustation

Et nous ne pouvons qu'approuver : ce vin est tout simplement magistral. Il ouvre le bal paré d'une robe jaune verte cristalline aux légers reflets dorés. Le bouquet d'une grande pureté surprend avec des arômes de poire mûre, de figue, de melon, de pain grillé et de beurre frais. Le spectacle continue au cours d'une bouche similaire à une cuvée bourguignonne, d'une belle fraîcheur, dotée d'une subtile vivacité et d'une dimension onctueuse. Le dégustateur décèlera également des saveurs fruitées très particulières. La finale est digne d'un Chablis. Un délice !

Accords mets & vin

Un chardonnay si savamment équilibré conviendra très bien avec un osso bucco à la Milanese, du poulet ou des pâtes en sauce relevée.

Domaine

La noblesse des vins piémontais

Le domaine Società Agricola Bollina se trouve à Serravalle Scrivia, un petit village viticole d'environ 7 000 habitants, à une vingtaine de kilomètres au sud-est d'Alexandrie, au cœur du Piémont. Depuis des siècles, la propriété de 120 ha est la résidence d'une vieille famille issue de la noblesse italienne et originaire de Gênes, les Marquis Figari. En plus du domaine de 25 ha, elle comprend un hôtel 4 étoiles, un palais des congrès et un terrain de golf.

L'excellence du chardonnay italien

Le vin blanc La Bollina 'Armason' Monferrato Bianco 2019 est un mono-cépage de chardonnay. Après les vendanges manuelles, qui ont eu lieu fin août début septembre, les raisins ont été égrappés, délicatement pressés puis ont fermenté en cuves inox et en fûts. Suite au soutirage, une partie du vin (60 %) a été élevée sur lies en cuves inox durant six mois, les 40 % restant pendant la même durée en fûts, sur lies également, avec un bâtonnage constant. Une vinification extrêmement complexe pour une cuvée de cette catégorie de prix, mais le jeu en a valu la chandelle !