



## ISOLE E OLENA CHARDONNAY 2023

### Toscana IGT | Vin Blanc

Chardonnay Collezione Privata 2023 est le blanc Toscana IGT limité du domaine, travaillé avec le même sérieux que les rouges. Le millésime donne une expression mûre mais équilibrée, avec assez d'acidité pour garder une ligne nette et mesurée. VINIFICATION : le vin est vinifié et élevé 12 mois en barrique, puis repose encore en bouteille avant sa mise en marché. Il titre 14 % volume et vise le registre d'un grand blanc toscan structuré plutôt qu'un simple vin d'apéritif. SERVICE : servir à 11 à 13 °C avec turbot, sole meunière, bisque de langoustine, risotto à la truffe blanche, volaille rôtie ou Pecorino mi affiné. Boire maintenant à 2030. Ne pas trop rafraîchir ; un verre bourguignon laisse parler la texture.

#### **Tasting notes**

##### **Color**

Or pâle aux reflets verts.

##### **Aroma**

Zeste de citron, pomelo et pêche blanche, avec acacia, amande, toast léger et pierre fraîche.

##### **Taste**

Crémeux mais précis, avec élan citronné, belle ampleur, épice douce et bord salin net.

##### **Finish**

Fraîche et persistante, sur l'écorce d'agrumes, les fleurs blanches et une finale minérale tendue.

ISOLE E OLENA Isole e Olena se situe entre deux hameaux historiques dans la partie occidentale du Chianti Classico, avec des vignes entre 350 et 450 mètres sur galestro et schistes marneux. Paolo De Marchi a fait du domaine une référence de précision et d'expression variétale nette. Depuis 2022, la propriété appartient au groupe EPI de Christofer Descours, avec Emanuele Reolon à la direction. La cave garde le style mesuré de De Marchi au centre : fraîcheur, détail et aucun poids inutile.