



ACQUISTATO IL .....

**Bourgogne Hautes Cotes De Nuits "Les Dames Huguette" 2020**

## Ottimo potenziale di invecchiamento



Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Les Dames Huguette è il vino proposto qui da Domaine Louis Fleurot. Uve 100% Pinot Noir, provenienti dall'alta Côtes de Nuits, Nord della Borgogna e terra d'elezione per il più nobile dei vitigni a bacca rossa. Vino dotato di un buon potenziale di invecchiamento, questo elegante Pinot Noir viene lasciato maturare in botti di rovere francese per non meno di tre anni prima di incontrare la bottiglia. Del resto ci vuole tempo per raggiungere la giusta complessità e il livello di maturazione necessario. Rosso rubino non eccessivamente profondo, come nello stile dei Pinot Noir della regione, questo Borgogna presenta un favoloso bouquet che richiama alla frutta fresca. Piccoli frutti di bosco, come fragole e ciliegie, fanno da sottofondo a una ricca speziatura dovuta al lungo passaggio in legno. In bocca, però, conserva una eccellente freschezza, con un tannino morbido e maturo e un finale piacevolissimo. Ottimo in abbinamento con piatti a base di carne. Da provare con una tagliata di manzo al rosmarino.

Domaine Louis Fleurot si trova nella famosa città di Nuits-Saint-Georges. La parte originale della cantina è datata 1810, anno in cui la nonna dell'attuale proprietario ed enologo, Denis Bazart, ricevette la casa come parte della sua eredità. All'inizio della sua storia, però, l'attività principale della cantina non era la produzione di vino ma di botti per il vino. Solo con il passare degli anni, le successive generazioni si sono via via specializzate nella viticoltura, dando priorità alla produzione dei vini e rendendo il business delle botti secondario. Oggi la cantina può contare su 16 ettari di vigneti, da Nuits-Saint-Georges a Vosne-Romanée.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Calcareo argilloso
<b>Esposizione</b>	Sud Ovest
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	9000

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Francia
<b>Uve</b>	Pinot Nero 100%

**Gradazione** 12% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne

**Vinificazione** Macerazione a freddo per 1 settimana. Fermentazione alcolica per 15-20 giorni a 20° -30°C, pigeages. 12 mesi di fermentazione sui lieviti, 10% in botti di rovere nuove, il rimanente di oltre 3 anni.

**Sensazioni** Aromi di frutta rossa come fragole e ciliegie, Attacco fresco, tannino profondo, con finale armonioso.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821