



ACQUISTATO IL .....

Bourgogne Hautes Cotes Des Nuits Rouge 2019

2019

## Bella complessità aromatica



*Svinando*

La Hautes Côtes de Nuits, in Borgogna, è una delle aree più conosciute a vocazione Pinot Noir. Ed è qui che Domaine des Chambris coltiva le uve destinate a questa prestigiosa bottiglia. Puro stile borgognone, questo vino è la migliore espressione possibile del territorio e dell'annata. Il vigneto ha piante con un'età media di oltre 30 anni, perfettamente integrate con il suolo e con l'ambiente. La vinificazione è super accurata e prevede un'accurata selezione delle uve e, al termine della fermentazione e della svinatura, un periodo di maturazione in botti di rovere che si protrae per almeno un anno. Rosso rubino il suo colore, al naso si apre piacevolmente su aromi di bacche rosse e nere, come ciliegia, lampone, cassis e mirtillo, ma anche di spezie. In bocca, invece, si rivela un vino ben equilibrato. Fruttato e fragrante, ha tannini delicati e una bella complessità aromatica. Grande freschezza, gode di un finale particolarmente lungo e piacevole.

Domaine des Chambris è stato creato da Pierre Laurent nel 2001 ed è essenzialmente costruito su due siti complementari: Etang Vergy, ideale per il Pinot Noir, e Chevannes, dove lo Chardonnay è protagonista. La filosofia aziendale è quella di lasciare che la natura compia il suo lavoro e di intervenire solo quando strettamente necessario. Per questo vengono utilizzati pochissimi trattamenti in vigna e i vini prodotti sono espressione pura del territorio e dell'annata.

### La Vigna

**Terreno** Calcareo-argilloso

**Esposizione** Sud Ovest

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 8000

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Francia

**Uve** Pinot Nero 100%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

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

**Vinificazione** Metodo tradizionale. Fermentazione e macerazione per 20-25 giorni, ultimata la fase di fermentazione le uve vengono pressate. Dopo una naturale chiarificazione il vino viene messo in botti per 12-15 mesi, il 20% in botti di rovere francese nuove.

**Sensazioni** Vino equilibrato. Un vintage fruttato, rotondo e fragrante con tannini delicati. Complessità aromatica, grande freschezza e lungo in bocca.

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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821