ACQUISTATO IL .....

Volnay Chartron et Trébuchet 2017 2017



Estremamente tradizionale

Volnay è uno dei villaggi mitici della Borgogna. Patria di eccellenti vini rossi, da Pinot Noir, ovviamente, i Volnay sono spesso apprezzati per la loro delicatezza e il ricco bouquet. Proprio per questo gli esperti lo considerano un vino vagamente "femminile", sebbene talvolta sia possibile trovare anche versioni più vigorose e muscolari. In questo caso Chartron e Trébuchet ne propone una versione estremamente tradizionale, caratterizzata da un colore rubino brillante. Al naso è facile distinguere tutti gli aromi tipici della varietà, e quindi i piccoli frutti rossi, la violetta, l'uva spina, la ciliegia e, se si ha la pazienza di attendere qualche anno, anche un elegante tocco di spezie, selvaggina e prugna cotta. In bocca è subito fresco e fruttato. Ma non bisogna lasciarsi ingannare dalla prima impressione. Con il passare dei minuti, infatti, si scopre un vino piacevolmente caldo ed equilibrato. Se la serata si preannuncia elegante, questa è la bottiglia che non può mancare. Si accompagna bene a piatti di carne, sia rossa che bianca. Ottimo anche con il francesissimo pollo arrosto.

Fondata nel 1984 a Puligny-Montrachet, nella borgognona Côte de Beaune, Chartron e Trébuchet è conosciuta nel mondo soprattutto per la sua ottima reputazione. Situata nel cuore del cosiddetto "triangolo d'Oro della Borgogna", formato da Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet e Meursault, Chartron e Trébuchet è cresciuta rapidamente, affermandosi come un'azienda dall'impeccabile reputazione. Lo stile dei suoi vini rivela con precisione ogni sfumatura del terroir e del climat di appartenenza. In cantina, la vinificazione è classica e rispetta lo schema tradizionale della Borgogna. E per limitare ogni stress al vino, tutte le operazioni di travaso sono fatte per gravità, limitando al minimo gli interventi. E allo stesso tempo l'uso del legno in maturazione è discreto, per esaltare la naturale eleganza di ogni etichetta.

La Vigna

Terreno	Argilla e calcare
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Francia
Uve	Pinot noir 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	vinificazione ed invecchiamento in barrique, 25% nuove
Sensazioni	Vino estremamente fine ed equilibrato, frutta rossa e spezie

© 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