ACQUISTATO IL .....

Pinot Noir Bourgogne Maison Dieu 2021 2021

Ottima e complessa rotondità

Domaine de Bellene propone un interessante Pinot Noir borgognone "Vieilles Vignes", ossia prodotto a partire da uve raccolte in vecchi vigneti. In questi casi la produzione è molto limitata, più ancora di quanto non lo sia normalmente in una regione volta alla più assoluta qualità come la Borgogna. La qualità delle uve in compenso è davvero elevatissima e il risultato, questo Maison Dieu, è senza dubbio un ottimo punto di partenza per chi vuole sperimentare la qualità dei migliori rossi francesi. Lenta fermentazione ad alta temperatura, il mosto/vino viene assaggiato ogni giorno per verificare l'andamento del lavoro dei lieviti. Al termine della trasformazione, e dopo la svinatura, il vino riposa per oltre un anno sulle proprie fecce e 6 mesi in botti di rovere francese. Rosso rubino intenso, al naso rivela sentori di frutti di bosco, ciliegia e fragola, con netti richiami floreali di gelso e viola e ricordi di pepe bianco. Sul finale si possono poi individuare delicate note di tabacco e funghi porcini. In bocca, invece, rivela una struttura sorprendentemente piacevole e sfaccettata, oltre a un'ottima e complessa rotondità. Vino di bella personalità, a tavola si rivela particolarmente versatile. Ottimo con insalate, pollo e manzo. Con un po' di fantasia e piacere delle sfide insolite, questo Borgogna rosso può anche essere proposto in abbinamento al pesce.

La zona di origine di questa cantina non ha certo bisogno di presentazioni. Siamo nel cuore di uno dei territori più amati da tutti gli appassionati di vino al mondo, la Borgogna. E in particolare ci troviamo nella zona di Beaune. La tenuta, o meglio il Domaine, di Bellene ha sede all'interno di edifici ricchi di storia che risalgono addirittura al XVI secolo. L'acquisto della tenuta de parte di Nicolas Potel risale al 2005 a cui è seguito un lungo lavoro di adattamento della cantina per riuscire a soddisfare l'HQE (Alta Qualità Ambientale), per essere coerenti con la filosofia aziendale nella lavorazione dei vini. "Operiamo - si legge sul sito dell'azienda - riducendo al minimo l'impatto ambientale". I vigneti aziendali si trovano tra Santenay, Saint Romain, Volney, Beaune, Nuits Saint Georges e Vosne Romanée e hanno tutti tra i 50 e i 110 anni. In campagna e in cantina si lavora secondo metodi biologici, senza l'impiego di chimica, né zuccheraggio e acidificazione, nel pieno rispetto dell'inestimabile patrimonio di vigne vecchie, capaci di produrre pochi grappoli di qualità elevatissima.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Francia
Uve	100% pinot nero
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 8 anni
Abbinamento	Insalate di verdure, preparazioni a base di pollame, manzo e verdure bollite. Inoltre, la loro delicatezza li rende una scelta perfetta per chi ama il vino rosso con il pesce. La loro naturale eleganza li predispone al vitello, al tabouleh o ai formaggi a
Vinificazione	12-16 mesi sulle fecce. 6 mesi in botti di rovere francese
Sensazioni	Rosso rubino intenso che mostra morbidi sentori di frutti di bosco, ciliegia e fragola, con risvolti floreali di gelso e viola e ricordi di pepe bianco accanto a lontani effluvi di tabacco e fungo porcino. Di una struttura sorprendentemente piacevole e sfaccettata, presenta un'ottima e complessa rotondità, con una freschezza sferzante accanto ad un corpo pieno

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821