ACQUISTATO IL .....

Nuits-Saint-Georges Rouge 2023 2023



Morbidezza e profondità

Il Nuits-Saint-Georges AOC di Domaine Pillot-Henry ben rappresenta l'eleganza e la complessità del Pinot Noir, proveniente da uno dei terroir più vocati al mondo. Le uve utilizzate per la sua produzione, infatti, provengono dai villaggi di Corgoloin e Comblanchien, dove i vigneti insistono su dolci pendii, in un microclima ideale per la maturazione del Pinot Noir. Domaine Pillot-Henry utilizza solo uve selezionate, vendemmiate a mano. I frutti migliori vengono poi vinificati, preservando la loro essenza più pura. Dopo la fermentazione, Nuits-Saint-Georges AOC affina per 12-14 mesi in barrique, di cui almeno la metà nuove. Durante questo periodo di riposo si arricchisce di note terziarie e di una struttura elegante. Il legno conferisce al vino morbidezza e profondità, senza mai sopraffare la freschezza tipica del Pinot Noir. Nel bicchiere si rimane incantati dal suo colore rosso rubino intenso, con riflessi granati. Al naso, frutti rossi maturi, come ciliegia e lampone, si intrecciano a note di spezie dolci, viola e cuoio, creando un bouquet elegante e raffinato. In bocca, infine, conquista con la sua armonia e complessità. Vino da gustare con calma, per apprezzare la sua evoluzione nel tempo.

Piccolo gioiello nascosto tra le colline della Borgogna, Domaine Pillot-Henry è una interessante realtà famigliare. Thomas è noto per la sua simpatia contagiosa, la sua gentilezza e un approccio allegro e diretto che lo rende particolarmente amato tra gli appassionati di vino. Lontano dalle logiche speculative, Thomas ha scelto di mantenere i prezzi dei suoi vini accessibili, rendendo il piacere del buon vino alla portata di tutti. La maggior parte delle vigne del Domaine Pillot-Henry si trova nel comune di Ladoix, un angolo poco conosciuto della Borgogna. Ma il domaine possiede vigneti anche nelle Hautes Côtes, una regione che si estende su un altopiano con un microclima particolare che conferisce ai vini una freschezza e una mineralità uniche, e a Nuits-Saint-Georges e Pommard.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Borgogna
Uve	Pinot Noir 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Dai villaggi di Corgoloin e Comblanchien, questo Pinot Noir impiantato su dolci pendii fra gli anni ’70 ed ’80. Vendemmia esclusivamente manuale, selezionando solo i migliori grappoli e poi 12-14 mesi di affinamento in barriques, delle quali almeno la metà nuove.
Sensazioni	Un vino di seducente finezza, elegante al naso e di grande complessità al palato.

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