ACQUISTATO IL .....

Bourgogne Rouge "Aux Seurrets" 2023 2023



La Vigna

Terreno	terreno rosso argilloso e calcareo
Esposizione	Nord-sud
Allevamento Densità imp.	10000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Borgogna
Uve	Pinot Noir 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 7 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Raccolta a mano. Il raccolto viene selezionato su un tavolo di cernita e tra il 30% e il 70% dei grappoli viene diraspato a seconda dell'annata. La fermentazione e la macerazione avvengono lentamente in una vasca di cemento per 15-20 giorni, utilizzando esclusivamente lieviti selvatici. Quotidianamente effettuiamo rimontaggi per fissare il colore e gli aromi e controllare la temperatura del mosto. Pressiamo e riempiamo le botti di rovere di diversi vini. Invecchiamento di 10 mesi senza travasi. Utilizziamo meno del 10% di rovere nuovo. Il vino non viene filtrato né affinato. Aggiungiamo pochissimi solfiti.
Sensazioni	Un rosso a denominazione regionale ma proveniente solo da appezzamenti di grande valore. Fine e armonioso, gioca sui richiami alla ciliegia e al cacao.

La purezza del Pinot Noir

Clos Du Moulin Aux Moines si trova in Borgogna, nel comune di Auxey-Duresses. Qui i suoli sono argillosi-calcarei e il microclima crea condizioni ideali per la coltivazione della vite, in particolare del Pinot Noir. Situata vicino a Meursault, Auxey-Duresses è meno conosciuta rispetto ad altre zone della Borgogna ma offre vini di grande valore. Il Pinot Noir, nobilissimo borgognone, è noto per la sua capacità di esprimere le caratteristiche del terroir in modo straordinario, producendo vini eleganti e complessi. In questo caso le uve provengono da vigneti selezionati, situati in appezzamenti di grande valore che donano al vino una struttura fine e armoniosa. La produzione del Aux Seurrets segue pratiche biodinamiche rigorose. La raccolta delle uve è fatta a mano, con una selezione accurata su un tavolo di cernita. A seconda dell'annata, tra il 30% e il 70% dei grappoli viene diraspato. La fermentazione e la macerazione avvengono lentamente in vasche di cemento per 15-20 giorni, utilizzando esclusivamente lieviti indigeni. Durante questo periodo, i rimontaggi quotidiani aiutano a fissare il colore e gli aromi, oltre a controllare la temperatura del mosto. Dopo la pressatura, il vino viene trasferito in botti di rovere di vari passaggi, con meno del 10% di rovere nuovo, per un invecchiamento di 10 mesi senza travasi. Il vino non è filtrato né affinato e vengono aggiunti pochissimi solfiti solo quando necessario. Al naso delicate note di ciliegia e cacao, si fondono in un bouquet aromatico fine e invitante. In bocca rivela una bella struttura e tannini ben integrati. La freschezza e la purezza del Pinot Noir emergono chiaramente, rendendo ogni sorso un'esperienza particolarmente piacevole. E' un vino che invita a essere gustato con calma, apprezzandone ogni sfumatura

Clos du Moulin aux Moines è un luogo di straordinaria bellezza, situato al confine tra i comuni di Auxey-Duresses e Meursault, nel cuore della Borgogna. Questo affascinante angolo di paradiso (vinicolo) ha vissuto una bella rinascita a partire dal 2009, quando Willy Roulendes, con una lunga esperienza al Domaine de Montille, ha preso le redini dell'azienda. Il suo arrivo ha segnato l'inizio di un ambizioso percorso di conversione dei vigneti, prima al biologico e poi in biodinamica, trasformando il Clos in un simbolo di agricoltura sostenibile e viticoltura naturale. Per oltre mille anni, questo luogo fu condotto dai monaci dell'abbazia di Cluny e di Cîteaux, che dal 960 lavorarono queste terre con dedizione e spiritualità. Le testimonianze di questo remoto passato monastico sono ancora visibili, grazie a una splendida cappella benedettina del 1650, una colombaia e una casa nobiliare circondata dal "Clos" che cinge i vigneti. Il lavoro di Willy Roulendes si distingue per l'adozione di pratiche enologiche rispettose della materia prima. Le fermentazioni avvengono in vasche di cemento con lieviti indigeni, seguite da lunghe macerazioni che possono durare fino a 20 giorni. L'uso di barrique nuove è ridotto al minimo, per non sovrastare le caratteristiche naturali del vino. Inoltre, l'utilizzo di solfiti è contenuto, e non si effettua alcuna filtrazione, preservando così la purezza e l'autenticità del prodotto finale.

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