ACQUISTATO IL .....

Beaune Aigrots Premier Cru Grand Vin de Bourgogne 2021



La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Bourgogne
Uve	100% Pinot Noir
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 8 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	
Sensazioni	Ottima finezza sia al naso che in bocca, con i suoi piccoli frutti rossi e neri.

Struttura e profondità

Nel cuore della Borgogna, la Côte de Beaune è una terra ricca di storia e tradizione vinicola. Tra i suoi tesori, il climat "Les Grèves" si distingue per la sua unicità. Il termine "Grèves" deriva dal francese antico e indica terreni sabbiosi e ghiaiosi, riflettendo la composizione leggera e ciottolosa del suolo di questa zona. Questa particolare conformazione del terreno contribuisce a conferire ai vini una finezza e una mineralità distintive. Un bel esempio? Questo Beaune Premier Cru Les Grèves del Domaine Albert Morot, vino biologico prodotto al 100% da uve Pinot Noir. La vigna, di dimensioni estremamente ridotte con una superficie di soli 12 are (0,12 ettari), si trova nella parte bassa del pendio, beneficiando di un microclima ideale per la maturazione ottimale delle uve. Il processo di vinificazione è improntato al rispetto della tradizione e alla valorizzazione del terroir. Le uve vengono raccolte manualmente e sottoposte a una fermentazione controllata, con un'attenta gestione delle temperature per preservare gli aromi fruttati e la freschezza del vino. La maturazione avviene in botti di rovere, dove il vino acquisisce struttura e profondità, senza mai sovrastare le caratteristiche intrinseche del frutto. Alla degustazione, Les Grèves si presenta con un colore rosso rubino brillante. Al naso rivela un bouquet raffinato di piccoli frutti rossi e neri, come ciliegie e ribes, accompagnati da delicate note speziate e floreali. In bocca rivela, invece, una struttura equilibrata, con tannini setosi e una piacevole acidità che conferisce freschezza. Il finale è lungo e armonioso, lasciando emergere sfumature minerali e fruttate. Ideale con piatti a base di funghi, come una quiche, carni rosse al sangue e formaggi a media stagionatura.

Domaine Albert Morot è una storica azienda vinicola, situata a Beaune, nella rinomata regione della Côte de Beaune in Borgogna. Fondata nel 1820 da Philibert Jacques Angélique Morot come "maison de négoce", negli anni l'azienda si è evoluta trasformandosi da commerciante di vini a produttore di prestigio. Nel 1880, Albert Morot, figlio del fondatore, acquisì terreni durante la crisi fillosserica, approfittando dei prezzi vantaggiosi, e nel 1898 costruì l'attuale sede, il suggestivo Château de la Creusotte, caratterizzato da un'architettura gotica. Oggi, il Domaine si estende su circa 8 ettari di vigneti, distribuiti principalmente su sette Premier Cru di Beaune: Les Aigrots, Les Bressandes, Les Cent Vignes, Les Grèves, Les Marconnets, Les Teurons e Les Toussaints. Inoltre, possiede il Clos de la Bataillère, un monopolio di circa due ettari nel Premier Cru di Savigny-lès-Beaune, coltivato sia a Pinot Noir che a Chardonnay. La filosofia produttiva dell'azienda si basa sul rispetto del terroir e sulla valorizzazione dell'identità di ciascuna parcella. Dal 2015, tutti i vigneti sono certificati biologici, riflettendo un impegno verso pratiche agricole sostenibili e una vinificazione che esalta la purezza e l'eleganza dei vini. Nel 2023, il Domaine ha inaugurato un nuovo capitolo con l'acquisizione da parte della famiglia di Guillaume e Sophie Poitrinal. Per guidare questa nuova fase, è stato scelto l'enologo Pierre-Jean Villa, forte di oltre 25 anni di esperienza nei vini della Borgogna e del Rodano. La sua visione è produrre vini vibranti ed eleganti, destinati agli appassionati gourmet di tutto il mondo. Una curiosità sul bel Château de la Creusotte: durante la Seconda Guerra Mondiale la proprietà fu requisita dai tedeschi e occupata per alcuni giorni dalle truppe ostili.

Nonostante le difficoltà del periodo post-bellico, l'azienda riuscì a superare le avversità e a mantenere la propria reputazione nel panorama vinicolo della Borgogna.

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