ACQUISTATO IL .....

Bourgogne AOC Pinot Noir 2023 2023



Fine e fruttato

Un vino che incarna l'eleganza senza essere pretenzioso: il Pinot Nero di Borgogna. E questo Bourgogne Rouge Côte d'Or di Domaine Vincent Bouzereau è il perfetto biglietto da visita per entrare in quel mondo. Siamo nel cuore pulsante della Borgogna, la Côte d'Or, una stretta striscia di terra lunga circa 60 km, divisa tra la Côte de Nuits e la Côte de Beaune, dove si trova Meursault, casa di Bouzereau. Il nome "Côte d'Or" deriva dal colore dorato che assumono i pendii dei vigneti quando le foglie di Pinot Nero e Chardonnay virano in autunno. Questa zona è un vero e proprio mosaico geologico: i suoli calcarei e argillosi, di origine giurassica, sono il segreto che regala al Pinot Nero la sua inconfondibile finezza e un'acidità vibrante, elementi cruciali per l'equilibrio. Pinot Nero 100%, le uve vengono selezionate a mano, diraspate e la fermentazione avviene con soli lieviti indigeni. Questa scelta non è casuale: è un modo per rispettare l'annata e il terroir, senza forzature. L'affinamento, che dura circa 10-15 mesi in botti di rovere, dona la giusta rotondità, e la decisione di non filtrare o di filtrare in modo molto leggero serve a preservare tutti quei profumi sottili e affascinanti che il Pinot Nero sa offrire. Nel calice si presenta con il suo tipico rosso rubino brillante, mai troppo scuro. Al naso regala un bouquet delizioso e invitante, con una predominanza di frutti rossi freschi, come ciliegia, lampone e ribes, spesso accompagnati da un delicato sentore floreale, quasi di violetta, e un tocco leggero di sottobosco o spezie dolci. Il corpo è snello e agile, ma non manca di carattere. Ha un tannino setoso e un'acidità ben integrata che lo rende incredibilmente scorrevole e facile da bere. Chiude pulito, lasciando un ricordo persistente di frutta croccante. Questo vino è pensato per essere goduto sin da giovane, apprezzando la sua freschezza esuberante, ma, in base all'annata, può regalare belle soddisfazioni anche tenuto in cantina per qualche anno.

Viaggio in Borgogna, e precisamente a Meursault, uno dei villaggi più iconici della Côte de Beaune. Epicentro mondiale dello Chardonnay. Qui affonda le sue radici Domaine Vincent Bouzereau. Vincent, affiancato dalla moglie Aline, considera il suo lavoro una vera e propria eredità morale. Per loro, ogni grappolo d'uva è un dono prezioso della natura, e la loro missione è quella di custodirlo e valorizzarlo al meglio. Vincent ha raccolto il testimone della tradizione familiare, e insieme ad Aline, ha gradualmente ampliato la tenuta, aggiungendo parcelle che raccontano ogni sfumatura di questo territorio. La filosofia del Domaine non è fatta di mode, ma di rispetto e meticolosità. L'approccio è quello della viticoltura rispettosa, in cui il lavoro in vigna è intenso, focalizzato sull'equilibrio naturale della pianta. Vincent sa che il grande vino nasce prima in vigna. La sua attenzione al dettaglio si traduce in uve di altissima qualità, che in cantina vengono trasformate in modo da esaltare il terroir e l'annata, con il minimo intervento possibile. Scegliere un vino del Domaine Vincent Bouzereau significa portare a tavola un pezzo di storia della Borgogna, un prodotto che racchiude la passione di una famiglia e la nobiltà di un territorio leggendario.

La Vigna

Terreno	terreno argilloso calcareo
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	8000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Borgogna
Uve	pinot nero 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Le uve vengono selezionate a mano sul tavolo di cernita, diraspate e poste in vasche aperte per la fermentazione alcolica a temperatura controllata. Non vengono aggiunti lieviti artificiali, ma solo lieviti indigeni per preservare la tipicità del terroir e dell'annata. Pigiatura e rimontaggio manuali. Il vino viene quindi pressato e trasferito in botti di rovere. Affinamento 10-15 mesi circa, svinatura dopo la fermentazione malolattica. La filtrazione è leggera o addirittura inesistente per preservare gli aromi. L'imbottigliamento avviene nella tenuta.
Sensazioni	Fine, fruttato e facile da bere. Questo vino è una tipica rappresentazione del Pinot Nero.

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