ACQUISTATO IL .....

"Corps de Garde" Bourgogne Rouge Côtes d'Auxerre 2022 2023

Un Pinot Noir autentico, pensato per chi cerca equilibrio, carattere e territorialità senza eccessi



La Vigna

Terreno I vigneti, di età compresa tra i 40 e i 60 anni, poggiano su terreni calcarei kimmeridgiani medi e superiori, caratterizzati da un'alternanza di argille e marne all'interno degli appezzamenti, che conferiscono struttura e profondità al vino.

Esposizione sud, sud-ovest

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 Il vigneto è coltivato con metodi biologici e biodinamici, certificati ECOCERT (dal 2001) e DEMETER (dal 2005), con una resa media di 40 hl/ha. La vinificazione si basa su una macerazione delle uve completamente diraspate di circa venti giorni, una fermentazione con lieviti indigeni, pochissimo SO? e solo rimontaggi meccanici (senza follatura né batonnage). L'affinamento in botti da 1 a 5 vini per 15-19 mesi affina i tannini preservando l'identità dei climi.

Sensazioni Colore rosso vivace. Al naso rivela un intenso bouquet aromatico, con note di ciliegia rossa, prugna e sfumature speziate come pepe e chiodi di garofano, arricchite da un leggero tocco di terra umida, tipico dei terreni della Borgogna. Al palato, il vino presenta una struttura equilibrata, tannini morbidi ma ben integrati e una qualità rinfrescante che invita ad ulteriori

assaggi. Il finale è persistente e vellutato, con un elegante retrogusto di frutta rossa matura e spezie.

Il Bourgogne Rouge "Corps de Garde" di Domaine Goisot nasce a Saint-Bris-le-Vineux, nella parte più fresca della Borgogna, dove il Pinot Noir si esprime con precisione e carattere. Il nome richiama struttura e presenza, ma senza perdere finezza. Le vigne affondano le radici in suoli calcarei che donano tensione e definizione al frutto. In vigna il lavoro è rigoroso e rispettoso dell'equilibrio naturale. In cantina l'intervento è misurato, per preservare purezza e identità. Nel calice emergono piccoli frutti rossi, leggere note speziate e una trama elegante. Al sorso è dinamico, con tannini fini e una freschezza che sostiene la progressione. Non è un rosso muscolare, ma preciso e coerente. Ha energia, profondità e una chiusura pulita. È la Borgogna settentrionale in chiave contemporanea.

Domaine Goisot (Guilhem & Jean-Hugues) si trova a Saint-Bris-le-Vineux, nella parte più settentrionale della Borgogna, un territorio di confine dove identità e carattere si esprimono con precisione. La famiglia Goisot lavora la vite da generazioni, con una visione che mette il suolo al centro di ogni scelta. Qui il terroir calcareo e kimmeridgiano guida lo stile dei vini, donando tensione, mineralità e profondità. La filosofia produttiva è rigorosa e rispettosa: pratiche sostenibili in vigna e interventi misurati in cantina. L'obiettivo è preservare purezza e autenticità, evitando sovrastrutture stilistiche. Il Sauvignon Blanc di Saint-Bris, rara eccezione in Borgogna, trova qui una delle sue espressioni più autorevoli. Anche Pinot Noir e Chardonnay vengono interpretati con finezza e coerenza territoriale. I vini di Domaine Goisot si distinguono per energia, precisione e capacità di raccontare il luogo da cui provengono. Una cantina che unisce tradizione familiare e sensibilità contemporanea, pensata per chi cerca Borgogna vera, verticale e identitaria.

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