ACQUISTATO IL .....

Côte de Beaune Rouge 2022 2022



Classe superiore

La Borgogna nella sua veste più pura. Senza filtri. Questo grande rosso nasce da una storica cantina che ha fatto della sostenibilità e del rispetto per l'ambiente il proprio cavallo di battaglia fin dal lontano 1880. Maison Joseph Drouhin gestisce i suoi storici appezzamenti nel cuore di Beaune. Questa cittadina fortificata rappresenta il vero centro nevralgico della regione e racchiude secoli di tradizione vitivinicola. Qui i terreni calcarei e marnosi godono di un microclima eccezionale. Le colline proteggono le vigne dai venti freddi e garantiscono un'esposizione solare ottimale per la maturazione dei grappoli. L'azienda ha scelto di convertire l'intera proprietà all'agricoltura biologica e biodinamica. Una decisione coraggiosa che mira a preservare la biodiversità locale e a far parlare direttamente la terra attraverso il calice. Pinot Nero in purezza, questa varietà notoriamente complessa e bisognosa di cure costanti, nelle parcelle della cantina trova le condizioni perfette per esprimere al massimo la sua naturale delicatezza. In cantina si procede con una macerazione molto delicata e con estrazioni moderate per non appesantire il mosto. La fermentazione si svolge a temperatura controllata per mantenere intatti i profumi varietali. Il vino affina poi per diversi mesi in pregiate botti di rovere francese. L'uso del legno nuovo è limitato al minimo indispensabile. Questa scelta serve a evitare di coprire il carattere originario dell'uva e l'impronta tipica del suolo borgognone. Colore rosso rubino luminoso di splendida trasparenza, al naso rivela un ventaglio aromatico ricco di piccoli frutti rossi croccanti come la ciliegia, il lampone e il ribes selvatico. Subito dopo emergono eleganti note floreali di violetta fresca accompagnate da accenni speziati e da un tocco dolcemente boisé. In bocca colpisce per la sua consistenza setosa e per un'armonia fuori dal comune. I tannini sono levigati e finissimi. Una vibrante spalla minerale dona un grande slancio alla beva e accompagna il palato verso un finale lungo, pulito e persistente.

C'è un nome che evoca immediatamente il fascino senza tempo, la finezza e la straordinaria complessità della Borgogna. E' quello di Joseph Drouhin. La maison, fondata nel 1880 nel cuore storico di Beaune, da oltre un secolo un punto di riferimento per chiunque voglia accostarsi ai grandi vini francesi. Giunta oggi alla quarta generazione, con la quinta che ha già iniziato a muovere i primi passi in azienda, la famiglia Drouhin porta avanti una storia fatta di intuizioni felici, profondo rispetto per la natura e una passione che si tramanda come il più prezioso dei patrimoni. La tenuta si sviluppa su un vero e proprio mosaico di suoli e si estende su circa 80 ettari che toccano le denominazioni più prestigiose della regione: dalle colline calcaree di Chablis alla leggendaria Côte d'Or, fino alla Côte Chalonnaise. In Borgogna il concetto di terroir non è una semplice parola, ma una filosofia di vita: ogni singola parcella, chiamata "climat", possiede un'identità unica, influenzata dalle sfumature del suolo e dal microclima. L'obiettivo di Joseph Drouhin è proprio questo: fare in modo che ogni bottiglia diventi il racconto fedele del fazzoletto di terra da cui proviene. Per farlo, i vitigni simbolo della regione, lo Chardonnay e il Pinot Nero, vengono ascoltati e assecondati, mai forzati. Ciò che rende la Maison un vero e proprio pioniere nel mondo del vino è stata la scelta, intrapresa fin dagli anni '80, di abbracciare

La Vigna

Terreno	Argilloso-calcareo con presenza di marne e suoli ricchi di calcare friabile
Esposizione	est, sud-est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Borgogna
Uve	Pinot nero 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 8 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Le uve vengono raccolte manualmente nei vigneti della Côte de Beaune e accuratamente selezionate per preservarne integrità e qualità aromatica. Dopo una macerazione delicata, la fermentazione avviene a temperatura controllata con estrazioni moderate per valorizzare finezza ed eleganza varietale. L'affinamento si svolge per diversi mesi in botti di rovere francese, solo in parte nuove, così da conferire complessità e profondità senza coprire il carattere del Pinot Nero e del terroir borgognone.
Sensazioni	Elegante e profondo, regala profumi di ciliegia rossa, lampone, ribes e leggere note floreali di violetta, arricchite da sfumature speziate e delicatamente boisée. Al palato è setoso, armonioso e raffinato, con tannini fini e una fresca vena minerale che dona slancio e persistenza al sorso. Un Pinot Nero borgognone di grande equilibrio e classe.

una viticoltura totalmente biologica e biodinamica, molto prima che diventasse una tendenza globale.

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