



ACQUISTATO IL

Côte de Beaune-Villages Rouge AOC 2022

2022

La seduzione del Pinot Noir di Borgogna



La Vigna	
Terreno	I terreni sono formati da marne, calcare e argille, con presenza di detriti calcarei sui versanti più ripidi
Esposizione	Sud-est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	0
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Borgogna
Uve	pinot nero 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Dopo la raccolta, le uve vengono selezionate e avviate alla fermentazione con l'obiettivo di preservare la freschezza e la purezza del frutto. La macerazione sulle bucce consente di estrarre colore, profumi e una trama tannica delicata, coerente con lo stile della denominazione. La fermentazione malolattica contribuisce ad ammorbidire l'acidità e a rendere il sorso più armonioso. Segue un periodo di affinamento, generalmente tra vasche e legno, pensato per aggiungere complessità senza coprire il carattere varietale del Pinot Nero.
Sensazioni	Nel calice si presenta con un colore rosso rubino luminoso, tipico del Pinot Nero della Borgogna. Al naso emergono profumi di ciliegia, lampone e piccoli frutti rossi, accompagnati da delicate sfumature floreali. Con l'ossigenazione compaiono leggere note speziate, di sottobosco e liquirizia. Al palato è fresco, equilibrato e scorrevole, con tannini fini e

ben integrati. La struttura è agile ma non esile, sostenuta da una piacevole acidità e da un frutto nitido. Il finale è armonioso e persistente, con richiami di frutti rossi e spezie dolci.

Dalle prestigiose colline della Côte de Beaune, nasce un Pinot Noir che racchiude tutto il fascino e la raffinatezza della grande tradizione vinicola francese. Firmato Maison Nicolas Potel, questo elegante rosso conquista con il suo luminoso colore rubino e un bouquet seducente, dove fragranti note di ciliegia matura e piccoli frutti rossi si intrecciano a delicate sfumature speziate e accenni di sottobosco. Al palato è armonioso, vellutato e di grande finezza, con tannini morbidi e una piacevole freschezza che accompagna verso un finale elegante e persistente. Un vino dal carattere autentico e raffinato, perfetto per accompagnare piatti di carne, arrosti e formaggi, regalando a ogni occasione un irresistibile tocco di charme borgognone.

Nata nel 1996, Maison Nicolas Potel porta il nome di uno dei protagonisti più apprezzati dell'enologia borgognona. Forte di una profonda conoscenza del territorio e di una tradizione familiare legata al mondo del vino, la maison si è affermata grazie a etichette capaci di valorizzare l'identità dei più prestigiosi vigneti della regione. Eleganza, autenticità ed espressione del terroir sono i tratti distintivi di una produzione che racconta tutto il fascino della grande Borgogna.