ACQUISTATO IL .....

Bourgogne Pinot Noir AOP 2021 2021

Fresco, aromatico e succoso

Closérie des Alisiers presenta questo classico Bourgogne Pinot Noir, 100% Pinot Nero, proveniente dai bei vigneti aziendali curati dal noto produttore Stephane Brocard, in collaborazione con vignaioli biologici della regione. In questo caso le viti si trovano nel cuore della Côte de Nuits, l'area più vocata per la produzione di questo vitigno, e più precisamente tra Marsannay e Couchey. Qui i suoli sono formati in prevalenza da argilla e marne calcaree, con abbondante presenza di sassi. Gli impianti, con età compresa tra i 30 e i 45 anni, sono coltivate in maniera sostenibile. Vinificazione tradizionale, dopo la svinatura il vino matura per circa un anno in botti di rovere francese, prima dell'imbottigliamento e della commercializzazione finale. Questo Bourgogne Rouge ha una tonalità rosso rubino con sfumature granato. Al naso si presenta deciso, con sentori di frutti rossi, fragole e prugne, poi leggere note floreali, funghi e sottobosco. Il finale, invece, è caratterizzato da una bella speziatura. In bocca è fine, con note fruttate e una leggera speziatura sul finale. Fresco, aromatico e succoso, questo Pinot Noir è contraddistinto da tannini fini e vellutati.

Nel 2007 Stephane Brocard, figlio di Jean Marc Brocard, noto enologo di Chablis, fondò la propria Maison a Marsannay, nel nord della Côte de Nuits. L'azienda possiede circa 2 ettari di vigneto a Pommard e a Daix. Oltre alle etichette prodotte direttamente nei propri appezzamenti, però, Stephane Brocard dà vita a Closerie des Alisiers, una linea di vini che rappresenta al meglio i diversi territori di origine. Vini appartenenti a diverse denominazioni regionali, villaggi, Cru e Grand Cru di Borgogna. Da Chablis al Mâconnais, passando per molte delle migliori denominazioni della Côte de Nuits e della Côte de Beaune. Tutti i vini sono realizzati grazie a strette collaborazioni avviate con viticoltori locali in diverse aree. Vini autentici, territoriali, che nascono nel massimo rispetto per l'ambiente.

La Vigna

Terreno	Marne e calcare
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo
Provenienza	Borgogna
Uve	100% Pinot Noir
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Affinamento per 12 mesi in barrique di rovere francese
Sensazioni	Al naso si presenta deciso, sentori di frutti rossi di fragole e prugne, leggere note floreali di funghi e sottobosco, con note speziate sul finale. Al palato è fine, con note fruttate di mirtilli, fragole e prugne, seguite da fresche note floreali di funghi e sottobosco, con una leggera speziatura di pepe sul finale.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821