



ACQUISTATO IL .....

Bourgogne Pinot Noir 2021

2021

## Il vero stile della Borgogna



Quando un Pinot Noir arriva da un territorio straordinario come la Borgogna, anche se si tratta di un prodotto semplice, è difficile rimanere delusi. Non fa eccezione questo affascinante Bourgogne AOC proposto da Chartron e Trébuchet. Un rosso di impeccabile fattura, semplice ma al tempo stesso rappresentativo della regione. Vinificato in modo tradizionale, è un vino di bel carattere e tipicità. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino scarico e leggermente trasparente. Al naso regala bei profumi di piccoli frutti rossi, con una leggera nota di vaniglia e di spezie dolci. In bocca, infine, è ampio e deciso. Moderatamente tannico, è un vino che non sembra voler finire mai.

Fondata nel 1984 a Puligny-Montrachet, nel cuore della Côte de Beaune, Chartron e Trébuchet è una maison famosa per la qualità dei suoi vini, tipici della regione della Borgogna. In particolare si è specializzata nella lavorazione del più eclettico dei vitigni a bacca bianca al mondo, ossia lo Chardonnay che proprio qui in Borgogna ha le sue origini, e dove è in grado di dar vita a decine di vini dal carattere unico. Dai freschi Chablis prodotti nelle aree più a Nord della regione, vino ai bianchi importanti e strutturati, spesso affinati in legno che si producono nelle aree più a Sud.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Calcareo
<b>Esposizione</b>	Nord - Ovest 300m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Spalliera
<b>Densità imp.</b>	3500 per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Rosso Fermo Secco DOCG
<b>Provenienza</b>	Francia
<b>Uve</b>	Pinot Noir

**Gradazione** 13% vol.

**Temp. Servizio** 16°

**Quando Berlo** Entro 5 anni

**Abbinamento** Pasta

**Vinificazione** egue la tipica vinificazione della Borgogna con fermentazione in cisterne inox a temperatura controllata.

**Sensazioni** Vino elegante leggero con una acidità intensa. Bel colore pallido porpora.

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. 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