



ACQUISTATO IL

Bourgogne Hautes Cotes De Nuits "Les Dames Huguette" 2020

Ottimo potenziale di invecchiamento



Svinando®

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Les Dames Huguette è il vino proposto qui da Domaine Louis Fleurot. Uve 100% Pinot Noir, provenienti dall'alta Côtes de Nuits, Nord della Borgogna e terra d'elezione per il più nobile dei vitigni a bacca rossa. Vino dotato di un buon potenziale di invecchiamento, questo elegante Pinot Noir viene lasciato maturare in botti di rovere francese per non meno di tre anni prima di incontrare la bottiglia. Del resto ci vuole tempo per raggiungere la giusta complessità e il livello di maturazione necessario. Rosso rubino non eccessivamente profondo, come nello stile dei Pinot Noir della regione, questo Borgogna presenta un favoloso bouquet che richiama alla frutta fresca. Piccoli frutti di bosco, come fragole e ciliegie, fanno da sottofondo a una ricca speziatura dovuta al lungo passaggio in legno. In bocca, però, conserva una eccellente freschezza, con un tannino morbido e maturo e un finale piacevolissimo. Ottimo in abbinamento con piatti a base di carne. Da provare con una tagliata di manzo al rosmarino.

Domaine Louis Fleurot si trova nella famosa città di Nuits-Saint-Georges. La parte originale della cantina è datata 1810, anno in cui la nonna dell'attuale proprietario ed enologo, Denis Bazart, ricevette la casa come parte della sua eredità. All'inizio della sua storia, però, l'attività principale della cantina non era la produzione di vino ma di botti per il vino. Solo con il passare degli anni, le successive generazioni si sono via via specializzate nella viticoltura, dando priorità alla produzione dei vini e rendendo il business delle botti secondario. Oggi la cantina può contare su 16 ettari di vigneti, da Nuits-Saint-Georges a Vosne-Romanée.

La Vigna

Terreno Calcareo argilloso

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 9000

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco IGT

Provenienza Francia

Uve Pinot Nero 100%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne

Vinificazione Macerazione a freddo per 1 settimana. Fermentazione alcolica per 15-20 giorni a 20° -30°C, pigeages. 12 mesi di fermentazione sui lieviti, 10% in botti di rovere nuove, il rimanente di oltre 3 anni.

Sensazioni Aromi di frutta rossa come fragole e ciliegie, Attacco fresco, tannino profondo, con finale armonioso.

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