ACQUISTATO IL .....

Bourgogne Hautes Cotes Des Nuits Rouge 2019 2019



Bella complessità aromatica

La Hautes Côtes de Nuits, in Borgogna, è una delle aree più conosciute a vocazione Pinot Noir. Ed è qui che che Domaine des Chambris coltiva le uve destinate a questa prestigiosa bottiglia. Puro stile borgognone, questo vino è la migliore espressione possibile del territorio e dell'annata. Il vigneto ha piante con un'età media di oltre 30 anni, perfettamente integrate con il suolo e con l'ambiente. La vinificazione è super accurata e prevede un'accurata selezione delle uve e, al termine della fermentazione e della svinatura, un periodo di maturazione in botti di rovere che si protrae per almeno un anno. Rosso rubino il suo colore, al naso si apre piacevolmente su aromi di bacche rosse e nere, come ciliegia, lampone, cassis e mirtillo, ma anche di spezie. In bocca, invece, si rivela un vino ben equilibrato. Fruttato e fragrante, ha tannini delicati e una bella complessità aromatica. Grande freschezza, gode di un finale particolarmente lungo e piacevole.

Domaine des Chambris è stato creato da Pierre Laurent nel 2001 ed è essenzialmente costruito su due siti complementari: Etang Vergy, ideale per il Pinot Noir, e Chevannes, dove lo Chardonnay è protagonista. La filosofia aziendale è quella di lasciare che la natura compia il suo lavoro e di intervenire solo quando strettamente necessario. Per questo vengono utilizzati pochissimi trattamenti in vigna e i vini prodotti sono espressione pura del territorio e dell'annata.

La Vigna

Terreno	Calcareo-argilloso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	8000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco IGT
Provenienza	Francia
Uve	Pinot Nero 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Metodo tradizionale. Fermentazione e macerazione per 20-25 giorni, ultimata la fase di fermentazione le uve vengono pressate. Dopo una naturale chiarificazione il vino viene messo in botti per 12-15 mesi, il 20% in botti di rovere francese nuove.
Sensazioni	Vino equilibrato. Un vintage fruttato, rotondo e fragrante con tannini delicati. Complessità aromatica, grande freschezza e lungo in bocca.

© 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