



ACQUISTATO IL

Bourgogne Pinot Noir

2021

Agile e di buon corpo



Svinando

Dal cuore della Borgogna, e da una delle cantine che con il proprio duro lavoro contribuisce, vendemmia dopo vendemmia, a mantenere alto il livello qualitativo della regione, arriva questo affascinante Pinot Noir in purezza. Una fresca interpretazione del nobile vitigno francese, elaborato in questo caso solo in acciaio per non privare il vino finito della freschezza del frutto di partenza. Un vino espressivo e facile, che nasce da una pressatura soffice delle uve e da una successiva fermentazione in serbatoi d'acciaio con macerazione sulle bucce. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino luminoso. Al naso il bouquet è delicato e fragrante, con i tipici aromi di piccoli frutti a bacca rossa, ciliegie e lievi sentori di sottobosco. In bocca è agile, di buon corpo e con tannini sottili, quasi impalpabili. Un vino caratterizzato da un bel finale lungo e piacevolmente fruttato. Per apprezzarlo fino in fondo, non c'è nulla di meglio che un arrosto di vitello o un bel pesce, purché abbastanza saporito.

1988 è l'anno di fondazione del Domaine Marguerite Carillon. Ci troviamo nel famoso villaggio di Meursault, nel cuore della Borgogna. Inizialmente il Domaine poteva contare solo su vigneti che si trovavano principalmente nella Côte de Beaune, da Aloxe-Corton a Santenay. Nel corso degli anni, però, grazie a fortunate acquisizioni, la proprietà è riuscita a espandersi anche nella pregiata Côte de Nuits e in Chablis. Oggi può contare su un totale di circa 40 ettari di proprietà, da cui si ricavano vini pregiati, spesso premiati dalla critica enologica internazionale.

La Vigna

Terreno	Medio impasto
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4800

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo
Provenienza	Francia
Uve	Pinot noir
Gradazione	13
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	In acciaio
Sensazioni	Rosso fresco con buona struttura e speziatura

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