



ACQUISTATO IL

Côte du Jura Pinot Noir "Vieilles Vignes" 2021

2021

Stile fresco ed elegante al tempo stesso



Svinando®

Partiamo dal fatto che la Côtes-du-Jura è una Denominazione regionale della Francia orientale. Famosa soprattutto per la produzione di particolari vini bianchi, i cosiddetti "Vin Jeune", introdotta nel 1937. Quello proposto qui, però, non appartiene a questa categoria ma si tratta di un interessante vini rosso prodotto con una lavorazione in purezza di uve Pinot Noir. L'indicazione "Vieilles Vignes", ossia vigne vecchie, che troviamo sull'etichetta di questo vino targato Marcel Cabelier, inoltre, deve subito farci pensare alla qualità. Côte du Jura Pinot Noir è un godibilissimo vino rosso, caratterizzato da uno stile fresco ed elegante al tempo stesso. Un bel calice che ci permette di apprezzare al meglio tutte le qualità migliori del più nobile dei vitigni francesi, grazie a una vinificazione super accurata in vasche di acciaio e una breve fase di affinamento, sempre in acciaio, che non lascia alcuna sovrastruttura sul vino finito. Ottima scelta per chi vuole sperimentare le potenzialità del tipico Pinot Noir, proveniente da una regione un po' insolita.

Lo Jura è una piccola regione vitivinicola della Francia orientale, situato nella regione della Franche-Comté. Meno conosciuta di altre regioni, vi si producono vini fortemente caratterizzati dalla grande varietà dei terreni che vi si trovano. Tra i protagonisti di questa terra c'è sicuramente Marcel Cabelier, che all'inizio degli anni Novanta, con il desiderio di far riconoscere la qualità dei suoi prodotti, è stato uno dei ideatori della DOP Crémant du Jura, a cui appartengono i suoi vini. Oggi Marcel non è più attivo in cantina ma continua a lavorare nei vigneti durante la vendemmia.

La Vigna

Terreno	calcareo
Esposizione	Nord Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Francia
Uve	Pinot Noir 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Vinificazione ed affinamento in couvèè inox
Sensazioni	Rosso fresco ed elegante

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