ACQUISTATO IL .....

Nuits-Saint-Georges Chartron et Trébuchet 2018 2018

Qui il Pinot Noir è di casa

La denominazione Nuits-Saint-Georges copre oltre 300 ettari nel cuore della Côte de Nuits. Ci troviamo nella parte settentrionale della regione della Borgogna, dove il Pinot Noir è di casa. Tra tutti i climat di Nuits-Saint-Georges, ben 41 sono classificati Premier Cru. Questi Pinot Noir sono spesso maturati a lungo in cantina prima di essere messi in commercio, acquisendo una personalità ben riconoscibile. Dai frutti rossi alle note animali, è facile perdersi con la fantasia mentre si assaggia. Ne è un bel esempio questo rosso proposto da Chartron e Trébuchet, vino di grande carattere e indiscutibile eleganza, Ricco e armonioso, questo rosso borgognone viene maturato in botti di rovere solo in parte nuove. Buono già oggi, è un vino che non teme certo di invecchiare a lungo. Con il tempo, infatti, se ben conservato, tende ad acquisire una piacevole rotondità e delicatezza. Da tenere sempre in cantina, pronto a essere stappato quando vogliamo farci una coccola particolare. Ottimo con piatti a base di carne rossa.

Fondata nel 1984 a Puligny-Montrachet, nella borgognona Côte de Beaune, Chartron e Trébuchet è conosciuta nel mondo soprattutto per la sua ottima reputazione. Situata nel cuore del cosiddeto "triangolo d'Oro della Borgogna", fornato da Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet e Meursault, Chartron e Trébuchet è cresciuta rapidamente, affermandosi come un'azienda dall'impeccabile reputazione. Lo stile dei suoi vini rivela con precisione ogni sfumatura del terroir e del climat di appartenenza. In cantina, la vinificazione è classica e rispetta lo schema tradizionale della Borgogna. E per limitare ogni stress al vino, tutte le operazioni di travaso sono fatte per gravità, limitando al minimo gli interventi. E allo stesso tempo l'uso del legno in maturazione è discreto, per esaltare la naturale eleganza di ogni etichetta.

La Vigna

Terreno	Argilloso e calcareo
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Francia
Uve	Pinot Noir 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Vinicazione ed invecchiamento in barrique per il 25% nuove
Sensazioni	Rosso dal grande carattere, elegante, ricco ed armonioso

© 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