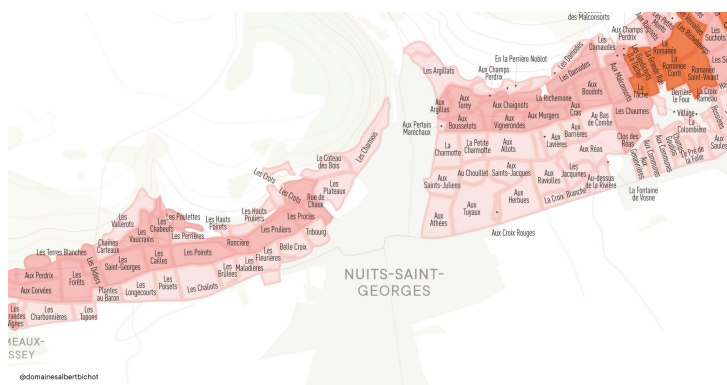




SITUAZIONE

Bourgogne

VITIGNO

Pinot Noir

TERRITORIO

Suoli argillo-calcarei



PRESENTAZIONE

Questa denominazione ha origine da villaggi situati nel nord e nel sud della Côte de Nuits. L'uva proviene principalmente da appezzamenti situati a Brochon (vicino a Gevrey-Chambertin) e Corgoloin-Comblanchien (vicini a Nuits-Saint-Georges).

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Vendemmia manuale, selezione dell'uva all'arrivo in cantina.

Macerazione fermentativa in tini di legno termoregolati per 18-21 giorni.

Affinamento in botti di rovere (15-20% di barrique nuove) per 14-16 mesi.

DEGUSTAZIONE

Mazzo di frutti rossi e neri (ribes nero, lampone, ciliegia...) su uno sfondo leggermente affumicato. Altrettanto profumato al palato, questo vino è ben strutturato da tannini molto morbidi e fusi. Il suo finale è leggermente liquirizia.

SERVIZIO

Servire a 15-16°C.

Conservazione: 3-5 anni e oltre.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Terrine e paté, carni arrosto o in salsa (agnello, maiale, vitello)

Formaggi di media intensità

