



SITUAZIONE

Bourgogne

VITIGNO

Pinot Noir

TERRITORIO

Suoli calcarei, ciottolosi e sabbiosi.

PRESENTAZIONE

Situated in the south of the Côte de Beaune, the Chassagne-Montrachet appellation, along with Meursault and Puligny-Montrachet, constitutes the prestigious Côte des Blancs and is part of the jewels of Burgundian wine heritage. While Chassagne-Montrachet is particularly known for its great white wines, some of its terroirs are more conducive to highlighting the qualities of Pinot Noir.

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Vendemmia manuale, selezione dell'uva all'arrivo in cantina. Macerazione fermentativa in tini di legno termoregolati per 18-21 giorni. Invecchiamento in botti di rovere (20-30% di botti nuove) per 14-16 mesi.

DEGUSTAZIONE

Mazzo intenso con aromi di frutti rossi e neri ben maturi (ciliegia, lampone...) arricchiti da alcune note affumicate che si evolveranno nel tempo in note speziate e leggermente animali (cuoio, muschio). Il palato carnoso presenta una bella mineralità caratteristica del terroir e un corpo strutturato con tannini maturi. Il finale è piacevole, lungo e aromatico.

SERVIZIO

Servire a 15-16°C.  
Conservazione: 3-5 anni e oltre.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse e bianche arrosto o brasate  
Formaggi di media intensità

