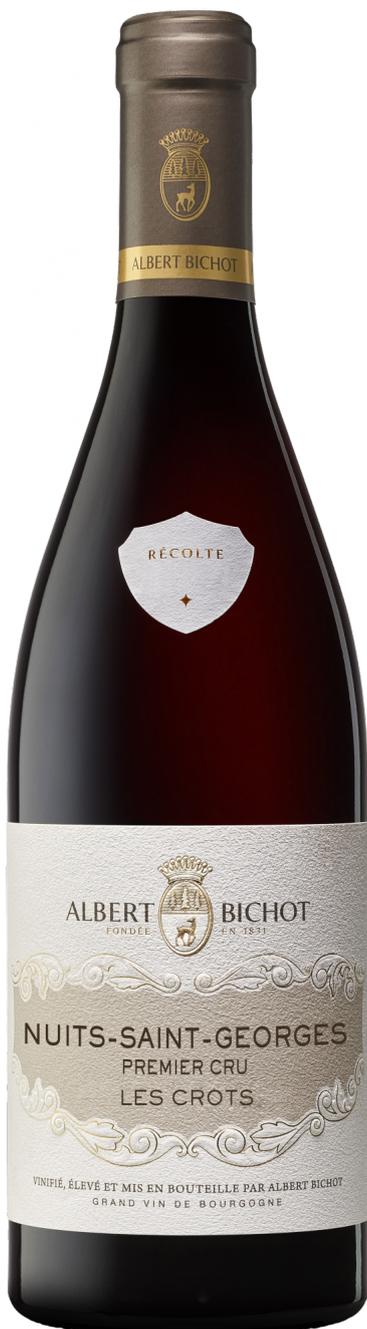


SITUAZIONE
Bourgogne

VITIGNO
Pinot Noir

TERRITORIO
Suoli marroni calcarei



PRESENTAZIONE

Nuits-Saint-Georges ha dato il suo nome alla Côte de Nuits ed è quasi esclusivamente dedicato alla produzione di vini rossi a base di uva Pinot nero. L'appellazione si estende su 2 comuni: Nuits-Saint-Georges e Prémieux-Prissey. Le differenze in termini di orientamento e di terreni tra i vigneti situati a sud e a nord dell'appellazione generano una certa diversità nei vini.

Il Climat "Les Crots" si trova nella parte meridionale del comune di Nuits-Saint-Georges. Il suo nome, variante dialett

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Raccolta manuale dell'uva, selezione dell'uva all'arrivo in cantina. Macerazione fermentativa in serbatoi di legno termoregolati per 18-21 giorni. Invecchiamento in botti di rovere (35-40% di botti nuove) per 16-17 mesi.

DEGUSTAZIONE

Il bouquet offre intense note di frutti rossi (ciliegia, fragola, lampone...), spezie e tabacco. In bocca, questo vino è generoso e presenta un corpo ben equilibrato, strutturato e piacevole. Il finale è, a sua volta, lungo e intensamente aromatico.

SERVIZIO

Servire a 16-17°C.

Invecchiamento: 5-7 anni e oltre.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni arrosto o in salsa (manzo, agnello, anatra, selvaggina)

Formaggi mediamente piccanti a piccanti

Ricetta ideale: filetto di manzo, salsa di scalogni caramellati

