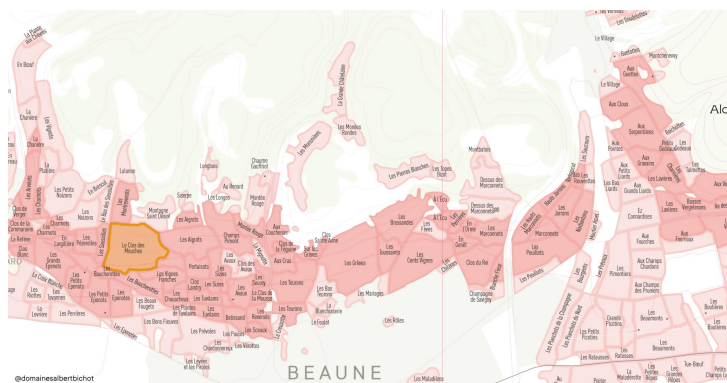


BEAUNE "CLOS DE L'ERMITAGE" MAISON ALBERT BICHOT



SITUAZIONE

Borgogne

VITIGNO

Pinot Noir

TERRITORIO

Suoli argillo-calcarei su calcari duri.

PRESENTAZIONE

Beaune è la capitale storica dei vini della Borgogna e da più di un secolo la casa Albert Bichot è situata nel suo centro. Attrae l'attenzione di tutto il mondo durante la vendita dei suoi vini degli Ospedali ogni terza domenica di novembre, ma è anche uno dei vigneti più estesi della Costa. Spesso meno conosciuta rispetto ai suoi illustri vicini, offre comunque numerosi terroir molto interessanti per il loro equilibrio e la loro diversità. La parcella del "Clos de l'Ermitage" si trova in quota sulla Montagne St-Désiré. Il Pin

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

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

DEGUSTAZIONE

Mazzo elegante con note di frutti rossi (ciliegia, lampone...) unite a tocchi leggermente tostati e affumicati che evolveranno verso il cuoio e il sottobosco col tempo. Bocca carnosa ed elegante strutturata da tannini densi ma fini. Bella persistenza dominata dal lato minerale del terroir.

SERVIZIO

Servire a 15-16°C.

Conservare: 3-5 anni e oltre.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse e bianche arrosto o brasate

Formaggi di media intensità

RICONOSCIMENTI

James Suckling: 95/100 (2020)

Wine Spectator: 93/100 (2019)

Wine Enthusiast: 91/100 (2018)

