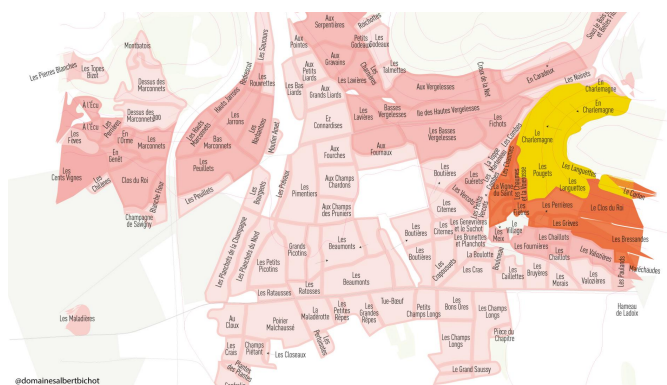




## SITUAZIONE

Bourgogne

## VITIGNO

Pinot Noir

## TERRITORIO

Suoli argillo-calcarei

## PRESENTAZIONE

Posizionata nel cuore della Côte de Beaune, il comune di Choresy-Les-Beaune confina con Savigny-Les-Beaune e Aloxe-Corton e produce principalmente vini rossi. I terreni sono argillo-calcarei su un antico conoide di deiezione ricco di ciottoli, quindi ben drenati.

## VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Vendemmia manuale, selezione dell'uva all'arrivo in cantina. Macerazione fermentativa in vasche di legno termoregolate per 18-21 giorni. Affinamento in botti di rovere (15-20% di botti nuove) per 14-16 mesi.

## DEGUSTAZIONE

Mazzo delicato con aromi di frutti rossi ben maturi (ciliegia, lampone...) associati a qualche nota tostata che si evolverà nel tempo in note speziate e leggermente animali (cuoio, muschio). In bocca, morbido e rotondo, è sostenuto da una struttura con tannini fini. Il finale è delicato e sottilmente profumato.

## SERVIZIO

Servire a 15-16°C.

Invecchiamento: 3-5 anni e oltre.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse e bianche arrosto o brasato

Formaggi mediamente piccanti

## RICONOSCIMENTI

Wine Spectator: 90/100 (2020)

Wine Enthusiast: 91/100 (2018)

