



SITUAZIONE

Borgogna

VITIGNO

Pinot Noir

TERRITORIO

Suoli marroni a dominante calcarea
Superficie del vigneto : 1,10 ha
Età media : 35-40 years old



PRESENTAZIONE

È in questo piccolo villaggio di 210 ettari di vigneti nel cuore della Côte de Nuits che vengono prodotti alcuni dei vini rossi più rinomati della Borgogna come la Romanée-Conti o il Richebourg. I nostri vigneti si trovano sui Climats "Damaudes" e "Maizières", un'associazione di due terroir opposti e magnificamente complementari.

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Vendemmia manuale, selezione dell'uva all'arrivo in cantina. Macerazione fermentativa in tini di legno termoregolati per 3-4 settimane. Invecchiamento in botti di rovere (25-35% di botti nuove) per 14-16 mesi.

DEGUSTAZIONE

Bouquet complesso che unisce profumi di frutti rossi e neri (ciliegia, lampone, mora...) a sottili note di tabacco, tè e spezie. Questo vino dall'attacco molto vellutato presenta una perfetta armonia: carne ricca, tannini setosi, volume e potenza. Il suo finale è lungo e aromatico.

SERVIZIO

Servire a 15-16°C.
Invecchiamento: 5-7 anni e oltre.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni arrosto o in salsa (manzo, agnello, anatra, selvaggina)
Formaggi di media intensità

RICONOSCIMENTI

Rivista del Vino di Francia: 93/100 (2022)
Tim Atkin: 93/100 (2020)
Wine Spectator: 92/100 (2019)
Wine Enthusiast: 94/100 (2018)

