



LOUIS PIERRE & FILS



Nome: SANTENAY LES PRARONS

Annata: 2018

Regione: BOURGOGNE COTE DE BEAUNE

Denominazione: SANTENAY

Colore: ROSSO

Vitigno: 100% PINOT NOIR

Formati: 750 ml

Coltura: L'esperienza della famiglia Roux di Saint Aubin, tramandata di padre in figlio (siamo alla 5° generazione), la si ritrova nella tenuta familiare di 70 ettari, che si sviluppano attraverso la Côte de Beaune, Côte de Nuit e Côte Chalonnaise. Lavorano nel rispetto del suolo e della natura per evidenziare la purezza dei frutti e rivelare il carattere unico dei singoli vigneti per realizzare una gamma di vini provenienti dalle molte appellations della Borgogna: 13 Villages, 123 singoli vigneti che includono sia Premier Cru che Grand Cru. Vigneto perfettamente esposto da levante a mezzogiorno su terreno calcareo oolitico marnoso ad una altitudine di circa 300 metri.

In cantina: raccolta manuale; prima fermentazione in acciaio inox per 15 gg, la seconda fermentazione e successivo affinamento per circa 12 mesi in barriques di cui il 25% di legno nuovo.

Caratteristiche: dal colore purpureo di ciliegia nera e brillante, con un bouquet che ricorda i petali di rosa, le peonie, la violetta, ma anche frutti rossi con un accenno di liquirizia. Al palato l'attacco è intenso e profondo, con i tannini presenti ma discreti che ne conferiscono un corpo morbido e con una buona struttura fine, per un retrogusto piacevole di aromi che ricordano il mirtillo spesso e un finale persistente.

Abbinamenti: si abbina bene con piatti a base di carni di vitello e manzo brasate, volatili laccati; ottimo con hamburger fatti in casa e su piatti di formaggio come un brie de Meaux, pont-l'évêque, reblochon, o un blu de Bresse.

Servizio: 14-15 °C

B.eVi - Emozioni Oltre Il Gusto Via A. Milani, 23 - 37124 Verona
www.emozionioltreilgusto.com / bevi@emozionioltreilgusto.com
FB: Bevi - Emozioni oltre il gusto / Instagram: [@emozionioltreilgusto](https://www.instagram.com/emozionioltreilgusto)