



LOUIS PIERRE & FILS



Nome: VOUGEOT 1° CRU LES PETITS VOUGEOTS

Annata: 2017

Regione: BOURGOGNE COTE DE NUIT

Denominazione: VOUGEOT 1°CRU

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. Tra i 240 e i 280 metri di altitudine, i vigneti si trovano nella parte superiore su terreni calcarei marroni poco profondi con struttura calcarea marmosa a trama fine e argilla fino a fondo valle.

In cantina: raccolta manuale con una prima selezione in vigna ed una seconda in cantina; prima fermentazione in acciaio inox per 15 gg, la seconda fermentazione e successivo affinamento per circa 18 mesi in barriques di rovere francese di cui 30-35% di legno nuovo.

Caratteristiche: vicino al Clos de Vougeot, il Musigny, gli Amoureaux, il Vougeot 1er Cru ha una forte parentela con i suoi illustri vicini. Una tonalità viola profonda e luminosa, sviluppa aromi di violetta e di piccoli frutti rossi. Nel tempo gli aromi evolvono verso il sottobosco, il tartufo e note animali. In bocca si percepisce subito una grande struttura con tannini delicati. L'attacco è franco, grasso con un bel bilanciamento di acidità e un finale persistente che vira verso la liquirizia.

Abbinamenti: un grande vino della Côte de Nuit richiede piatti gustosi e intensi come arrostiti di manzo e agnello, selvaggina e cacciagione, come piatti speziati e piccanti tipici della cucina asiatica che ben abbinata alla sua complessità aromatica. Anche i formaggi a pasta cremosa e con crosta lavata di media intensità, come reblochon o vacherin, saranno buoni abbinamenti.

Servizio: 14-15 °C