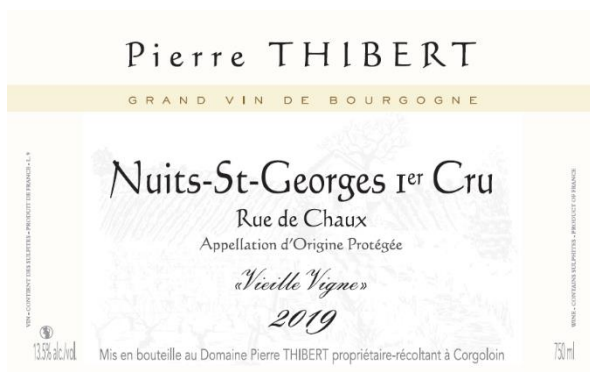




DOMAINE PIERRE THIBERT



Nome: Nuits-Saint-Georges 1° Cru **Rue de Chaux**

Annata: 2019

Regione: BORGOGNE COTE D'OR

Denominazione: NUIITS SAINT GEORGES 1°CRU

Colore: ROSSO

Vitigni: 100% PINOT NOIR

Formato: 750 ml.

Coltura: una tenuta di proprietà familiare di 5 ettari a metà tra la Côte de Nuits e la Côte de Beaune, dove il lavoro svolto con metodi di agricoltura biologica e la massima attenzione ai dettagli elevano la qualità vendemmia dopo vendemmia.

Questa piccola parcella di 0,28ha, con vigne di età media di 80 anni, su terreni di natura argillosa e calcarea, si trova in uno dei premier cru tra i più rinomati e ricercati a sud del villaggio.

In cantina: raccolta manuale; vinificazione con diraspatura al 100%. Estrazione delicata di tannini, colori e aromi per infusione. Tempo di macerazione di circa quindici giorni; affinato in botti di rovere, di cui il 20% nuove, per 19 mesi; nessuna filtrazione.

Caratteristiche: come ci si potrebbe aspettare, questo giovane Nuits-St. Georges Premier Cru è pieno, con una buona struttura tannica: riflette perfettamente il territorio; l'annata porta una buona acidità che rende il frutto vivace e succoso, con un profilo di frutta più maturo. Sfumature floreali che ricordano la viola e note fruttate di ribes nero si fondono con un tannino morbido con un finale equilibrato.

Abbinamenti: arrosto d'anatra, filetto di manzo alla brace o anche al pepe rosa.

Servizio: 15 °C