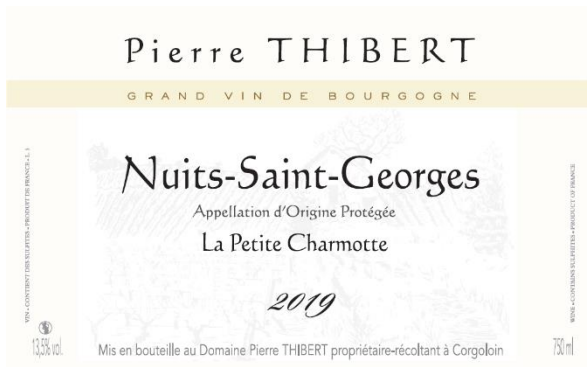




---

## DOMAINE PIERRE THIBERT



Nome: Nuits-Saint-Georges **La Petite Charmotte**

Annata: 2019

Regione: BOURGOGNE COTE D'OR

Denominazione: NUITS SAINT GEORGES

Colore: ROSSO

Vitigni: 100% PINOT NOIR

Formato: 750 ml.

Coltura: una tenuta di proprietà familiare di 5 ettari 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 0,27 ha, con vigne di età media di 55 anni, su terreni argillo-calcarei, confina con i 1° Cru 'Aux Argilats' e 'Les Busselots' nella parte settentrionale della denominazione: è l'espressione perfetta del suo carattere, coniugando il fascino di Vosne-Romanée con la struttura di Nuits-Saint-Georges...un cru degno dei più grandi premier cru circostanti.

In cantina: raccolta manuale; vinificazione con diraspatura al 100% ed estrazione delicata di tannini colorati e aromi durante un periodo di macerazione di circa quindici giorni. L'affinamento avviene in botti di rovere di cui il 20% nuove, per 19 mesi.

Caratteristiche: di colore rosso rubino vivo, al naso emergono subito sentori di lampone e ribes nero e di petali di rosa di grande raffinatezza e sensualità; al palato è equilibrato con frutti rossi morbidi e maturi con un bel tocco di acidità, morbido, con una bella rotondità sul finale.

Abbinamenti: carni rosse grigliate, arrostiti con fondi e salse di media intensità, perfetto con il boeuf(manzo) alla bourguignon.

Servizio: 15 °C