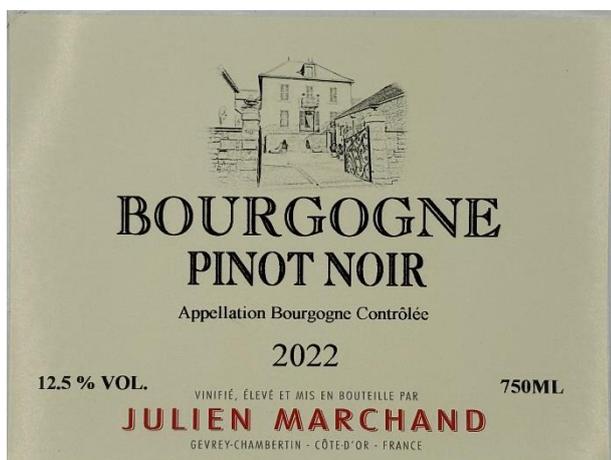




JULIEN MARCHAND



Nome: BOURGOGNE PINOT NOIR

Annata: 2022

Regione: BOURGOGNE COTE D'OR

Denominazione: AOC BOURGOGNE PINOT NOIR

Colore: ROSSO

Vitigno: 100% PINOT NOIR

Formati: 750 ml

Coltura: situati nel cuore del villaggio di Gevrey-Chambertin, i vigneti della tenuta si estendono sui villaggi di Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis

e Gevrey-Chambertin e comprendono sia vigne 1° Cru che Grands Cru, con vigne di età tra i 40 e i 60 anni (Charmes-Chambertin) su terreni calcareo-argillosi. Nel massimo rispetto del terroir e per riflettere il carattere specifico di ciascuna denominazione o climats, si pratica una coltivazione sostenibile utilizzando solo fertilizzanti organici. I vini delle denominazioni "Grands Cru" vengono invecchiati per il 50% in botti nuove, i 1° Cru in botti di un anno e le AOC Village in botti di due o tre anni.

In cantina: la vendemmia è manuale e la vinificazione avviene in vasca aperta con macerazione a freddo per 5 giorni. La fermentazione è a temperatura controllata per 20 giorni intorno ai 15° decantazione prima dell'affinamento in botti di rovere (100% dell'Allier e dei Vosgi). L'imbottigliamento avviene con l'impiego di tappi in sughero naturale.

Caratteristiche: di colore rosso rubino al naso si presenta con un'intensa espressione aromatica che evoca bacche di ribes nero e altri piccoli frutti rossi o neri con note speziate che nella maturità virano verso sentori di cuoio, muschio e spesso liquirizia. Al palato i tannini sono morbidi con un giusto livello di freschezza: un vino con capacità di maturazione fino a 10 anni.

Abbinamenti: ideale per primi piatti con ragù di carne, con carni delicate alla griglia o con formaggi di media stagionatura (Montasio, Piave, Bitto).

Servizio: 15-16 °C