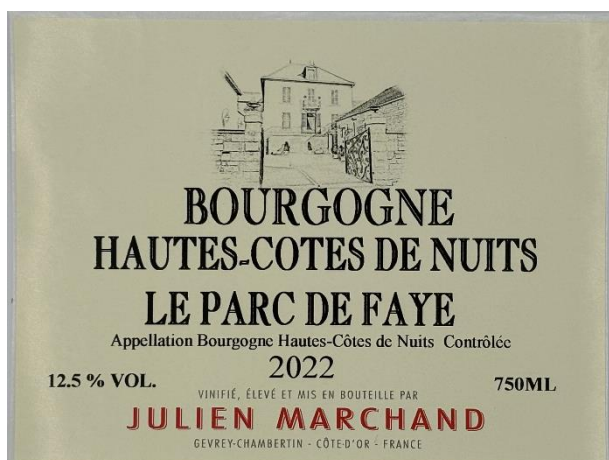




JULIEN MARCHAND



Nome: BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS PINOT NOIR « LE PARC DE FAYE »

Annata: 2022

Regione: BOURGOGNE COTE D'OR

Denominazione: AOC BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS

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 é 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% Limousine, Allier, Vosgi).

Caratteristiche: di colore rosso rubino intenso, in gioventù al naso si presenta con una bella intensa di frutti rossi, che nella maturità virano verso sentori più speziati. Al palato i tannini sono morbidi con il giusto livello di freschezza: un vino con capacità di maturazione fino a 10 anni.

Abbinamenti: ottimo in accompagnamento a carni rosse grigliate e con formaggi stagionati ma non troppo. Si abbina bene anche con carni bianche come coniglio, agnello e anatra. Riesce a supporterà anche una cucina leggermente speziata e piccante.

Servizio: 15-16 °C