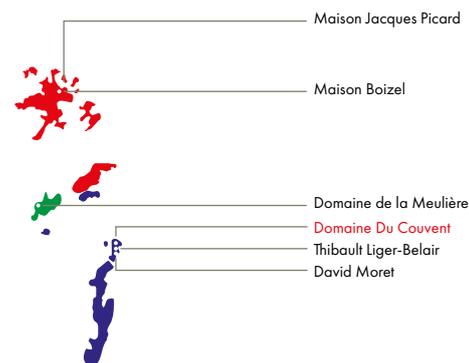




Gevrey Chambertin Premier Cru La Romanée Monopole

2021



Regione

Suolo: La parcella si trova a 350 metri di altitudine, al confine con la foresta. Il suolo, poco profondo e composto da detriti, poggia su un terroir di marne bianche, ricco di pietre molto predominanti.

Esposizione: Est

Superficie: 1 ettaro



100% Pinot Nero



750 ml



Vendemmia manuale.



Vinificazione

Si effettua una lunga macerazione, tra 25 e 30 giorni, con una fase pre-fermentativa a freddo e una post-fermentativa mantenuta a caldo. Lieviti indigeni, estrazione lenta e delicata. 100% diraspato.



Affinamento

L'affinamento avviene in rovere francese per 15/18 mesi, di cui il 15% è legno nuovo.



Grado alcolico 13,5% vol



Questo è un vino dai tannini morbidi, con una complessità aromatica infinita, di una finezza e un'eleganza impeccabili. La presenza significativa di calcare gli conferisce tensione e permette un equilibrio perfetto.



Si abbina perfettamente a piatti a base di carne come filetto di manzo, agnello arrosto o selvaggina in preparazioni delicate. Ottimo anche con volatili nobili come anatra o fagiano, accompagnati da riduzioni di vino rosso o salse al tartufo. Può esaltare formaggi stagionati a pasta morbida come il Brie de Meaux o il Reblochon, sottolineando la sua complessità aromatica.

