



# Charmes Chambertin Grand Cru “Aux Mazoyeres”

2021



## Regione

**Suolo:** Situata nella parte alta del climat su una piccola collina, che garantisce una leggera pendenza e un buon drenaggio, il climat si poggia su roccia calcarea ricoperta da uno strato sottile di marna bianca, con la presenza di pietre piatte accumulate sul cono alluvionale della combe grisard.

**Esposizione:** Est

**Superficie:** 0,38 ettari



100% Pinot Nero



Vendemmia manuale.



## Vinificazione

Lunga macerazione (tra 25 e 30 giorni), con una fase pre-fermentativa a freddo e una post-fermentativa mantenuta a caldo. Fermentazione con lieviti indigeni, estrazione lenta e delicata. 100% diraspato.



## Affinamento

Affinamento in barrique di rovere per 15-18 mesi, con una proporzione di circa il 20% di botti nuove.



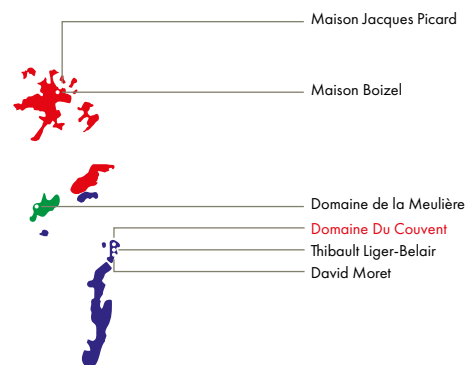
**Grado alcolico** 14% vol



Questo vino presenta aromi intensi, una complessità sontuosa e un equilibrio straordinario, incarnando la nobiltà e la raffinatezza di un Grand Cru. La natura unica di questo terroir eccezionale conferisce al vino una vigoria e una robustezza iniziali che, dopo l'imbottigliamento, si trasformano gradualmente in eleganza e finezza, emergendo pienamente dopo alcuni anni di affinamento in cantina.



Si abbina magnificamente a piatti ricchi e raffinati come arrostiti di manzo, selvaggina in salmì, agnello al forno e formaggi stagionati. Perfetto con piatti a base di funghi porcini o tartufo, esaltando la complessità e l'eleganza del vino.



750 ml



Distribuito in Italia da