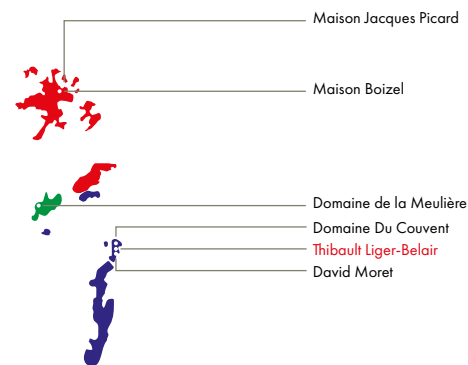


Charmes-Chambertin Grand Cru "Aux Charmes"

2021



Regione

Questa parcella di 0,30 ettari, con vigne piantate nel 1954, si trova nella parte alta del terroir Charmes-Chambertin, chiamata "Aux Charmes", da cui deriva il nome di questo terroir.

Situata lungo la Route des Grands Crus, tra Morey-Saint-Denis e Gevrey-Chambertin, la nostra parcella si trova di fronte al confine tra Latricières-Chambertin e il celebre Chambertin.



100% Pinot Nero



750 ml



Vendemmia manuale. Di solito manteniamo una proporzione elevata di grappoli interi (circa il 70%) per esaltare la tensione e la freschezza di questo climat.



Vinificazione

Il 70% della fermentazione avviene a grappolo intero. 3 settimane di fermentazione con un'estrazione molto delicata.



Affinamento

Il 50% di botti di rovere nuove viene utilizzato per un affinamento della durata di 20 mesi.



Grado alcolico 13,5% Vol



Sempre elegante e talvolta molto rotondo e affascinante, questo vino mostra una maggiore freschezza che viene bilanciata dalla sapidità tipica di questo territorio. Grazie a questa mineralità, il vino acquista struttura e lunghezza.



Si abbina perfettamente a piatti raffinati come arrostiti di carni bianche, filetto di maiale, anatra laccata e primi piatti con sughi di funghi. Ideale anche con formaggi a pasta morbida o semi-stagionati, esaltando la sua eleganza e la freschezza minerale.

