



CHAMBOLLE MUSIGNY “VIEILLES VIGNES”

2021



Regione

Questa cuvée, proveniente da 5 terroir situati nei quattro angoli dell'appellazione Chambolle-Musigny (les Mal Carrées, les Maladières, Derrière le Four, les Fremières e les Gamaires), offre una splendida rappresentazione della trama e della tipicità dei vini di Chambolle-Musigny. Il vigneto è situato su un terreno relativamente profondo, con alcune formazioni calcaree ricoperte da una grande maggioranza di argille fini, che conferiscono tutta l'eleganza a questo vino.



100% Pinot Nero



Vendemmia manuale



Vinificazione

Il 40% della fermentazione avviene a grappolo intero. 3 settimane di fermentazione con un'estrazione molto delicata.



Affinamento

L'affinamento avviene in botti di rovere di cui il 30% nuove. Il periodo di affinamento è di 18 mesi.



Grado alcolico 13% Vol

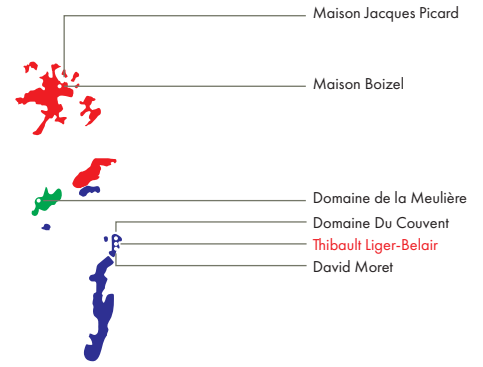


L'intensità e la finezza di questo vino si esprimono in modo elegante e sottile. La sua tipicità è testimoniata dal caratteristico bouquet in cui emergono note di viola e frutti rossi. In fase evolutiva, le note principali si spostano verso la frutta matura, con sentori speziati e richiami di sottobosco e cuoio. Ricco, complesso, il vino si esprime al palato con una setosità avvolgente. Piuttosto morbido, un'acidità non troppo spiccata, presenta tannini piacevoli.



Questo vino si abbina perfettamente a piatti di carne rossa come il filetto di manzo o l'agnello arrosto, esaltandone i sapori con la sua complessità. Ottimo con selvaggina, come il cinghiale o il fagiano, accompagnati da salse ricche.

Si sposa bene anche con formaggi stagionati a pasta dura, come il Parmigiano Reggiano o il Comté, che ne valorizzano la struttura. Per un'opzione vegetariana, si abbina a risotti ai funghi porcini o tartufo, che richiamano i sentori di sottobosco del vino.



750 ml

