



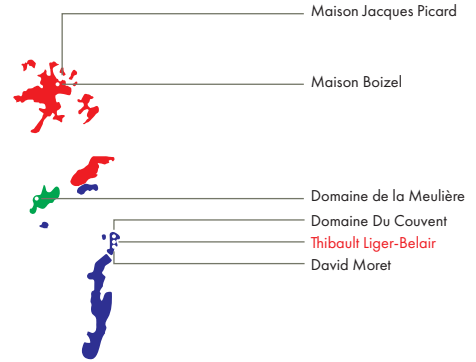
# CÔTE DE NUITS-VILLAGES “AU LEUREY-VIGNE DE 1937”

2021



## Regione

Questa è la prima parcella di vigneto di Côtes de Nuits Village situata a sud dell'appellazione Nuits-Saint-Georges. Questo vigneto, piantato principalmente nel 1937, si trova su un terroir poco profondo con circa 50 cm di terreno prima di raggiungere la roccia madre. L'esposizione a sud-est assicura una maturazione ottimale in questo terroir relativamente precoce. La presenza marcata di calcare conferisce al vino una piacevole freschezza.



100% Pinot Nero



750 ml



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



Il vino ha un naso ben definito di frutti rossi mescolati a note di sottobosco balsamiche. Al palato, è di corpo medio, ricco e compatto, con frutti rossi croccanti e una piacevole freschezza.



Questo vino si abbina splendidamente a carni bianche come il pollo arrosto o il tacchino, esaltandone le note delicate. Perfetto con piatti a base di funghi, come tagliatelle ai porcini o una quiche ai funghi, che richiamano i sentori di sottobosco. Ideale anche con salumi non troppo stagionati e paté, che ne esaltano la freschezza e la struttura.



Distribuito in Italia da

**A** ALLEGRINI  
WINE  
DISTRIBUTION