



HAUTES-CÔTES DE NUITS "LA ROCHE"

2021



Regione

Questa cuvée proviene da una parcella di 1,28 ettari di vigne piantate nel 1978.

Questa parcella si trova sul pendio più alto di Nuits-Saint-Georges, nel villaggio di Bevy, a un'altitudine di 400 metri.



100% Pinot Nero



Vendemmia manuale, la raccolta avviene una settimana dopo rispetto ai vini della Cote de Nuits.



Vinificazione

Vi è una diraspatura totale, seguita da 3 settimane di fermentazione con un'estrazione molto delicata.



Affinamento

L'affinamento avviene in botti di rovere di cui il 20% nuove. Il periodo di affinamento è di 18 mesi.



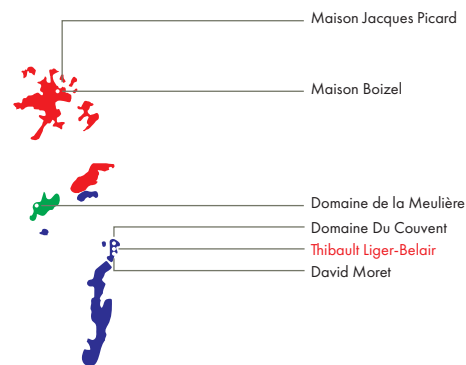
Grado alcolico 13% vol



Questo vino non è pensato per un lungo invecchiamento, poiché l'altitudine non gli conferisce una struttura imponente. Al contrario, sprigiona un'esplosione di fresche note fruttate e floreali, che lo rendono vivace e irresistibile.



Si abbina perfettamente a piatti semplici come salumi, carni bianche arrosto, primi piatti a base di sughi leggeri e formaggi a pasta morbida. Ottimo anche con piatti di verdure grigliate o torte salate.



750 ml

