



# HAUTES-CÔTES DE NUITS “LE CLOS DU PRIEURÉ”

2021



## Regione

1,1 ettaro di vigneto piantato nel 1986 sulle alture della Côte de Nuits, nel comune di Arcenant, a 10 km a ovest di Nuits-Saint-Georges.

Il suolo è costituito da marne bianche e calcari simili a quelli che si trovano nei terroir del Corton-Charlemagne.

Questo appezzamento è esposto a sud, con una pendenza ripida (circa 40%) a un'altitudine di 450 metri.



100% Pinot Nero



Vendemmia manuale. È l'ultimo appezzamento a essere vendemmiato nell'ordine della raccolta, poiché richiede più tempo.



## 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.



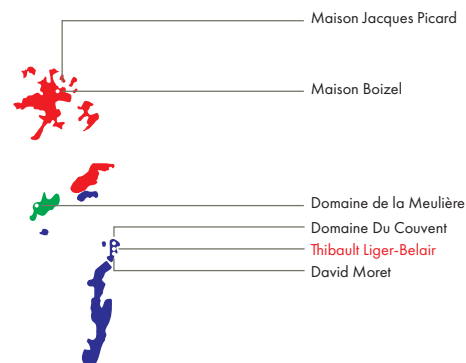
**Grado alcolico** 13% vol



Il colore è rosso rubino intenso e gli aromi rivelano note scure di mora, mirtillo, legno e sottobosco. Al palato è elegante, con una texture tannica fine, una grande lunghezza e un finale leggermente sapido.



Questo Pinot Nero si abbina perfettamente a piatti di selvaggina, arrostiti di anatra o fagiano, funghi porcini, e formaggi stagionati come il Comté o il Gruyère. Ottimo anche con risotti ai tartufi e carni rosse in salsa.



750 ml

