



# NUIITS-SAINIT-GEORGES “LES BELLES CROIX”

2021



## Regione

0,70 ettari di vigneto piantati nel 1954. Il suo suolo è ricco di materia organica, l'argilla è piuttosto pesante e con una buona componente di limo. Nel bicchiere ritroviamo la densità che si percepisce in questa argilla. Questa parcella si trova a sud di Nuits-Saint-Georges.



100% Pinot Nero



Vendemmia manuale



## Vinificazione

Il 50% 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.



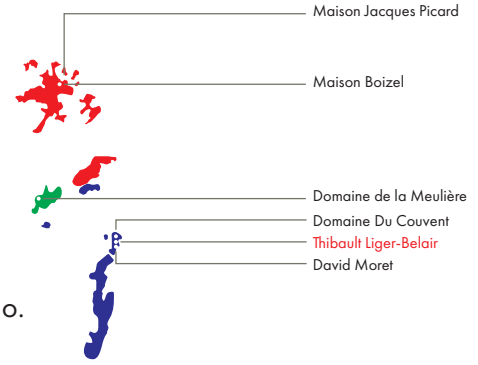
**Grado alcolico** 13% Vol



È un vino ricco e setoso, con note di frutti neri (ciliegia, mirtillo, ribes nero) e spezie, con tannini morbidi. La vendemmia a grappolo intero apporta una certa freschezza a questa cuvée. Questo vino mostra un carattere sia ampio che denso, solido grazie al suo terreno argilloso.



Questo vino si sposa armoniosamente con piatti ricchi e strutturati come brasati, arrostiti di selvaggina, stufati di carne rossa e formaggi stagionati, esaltandone i sapori con la sua complessità e morbidezza.



ml

750 ml



Distribuito in Italia da

**A** ALLEGRINI  
WINE  
DISTRIBUTION