



NUITS-SAINT-GEORGES “LA CHARMOTTE”

2021



Regione

Situata al confine con i premier cru (Aux Argilats e Les Bousselots), nella parte settentrionale dell'appellazione, questa parcella di 0,4 ettari è stata piantata nel 1962. Il suo nome rappresenta la più perfetta espressione del suo carattere: il fascino dei vini di Vosne-Romanée unito alla struttura dei vini di Nuits-Saint-Georges.



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.



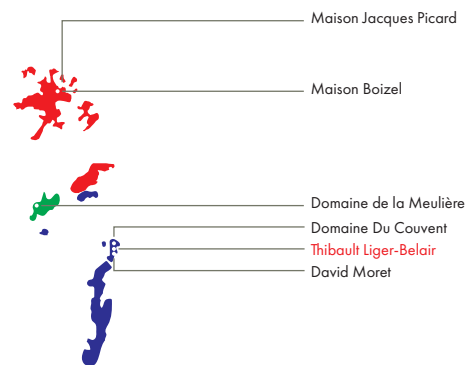
Grado alcolico 12,5% vol



Questo vino, perfettamente equilibrato, emana note di frutti rossi (ciliegia, lampone, ribes) mescolate a note floreali (rosa, viola) che conferiscono al vino eleganza, freschezza e potenza.



Arrosti di carne bianca, anatra all'arancia, risotti ai funghi o con formaggi a pasta semidura. La sua freschezza e potenza lo rendono ideale anche per accompagnare tartare di manzo o piatti a base di selvaggina delicata, esaltandone i sapori e bilanciandone la struttura.



ml

750 ml



Distribuito in Italia da

A ALLEGRINI
WINE
DISTRIBUTION