

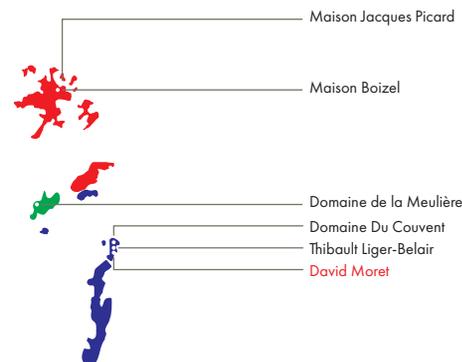


DAVID MORET



Marsannay “Les Clos”

2022



Regione

Il terroir di Marsannay, situato nella parte più settentrionale della Côte de Nuits, è caratterizzato da suoli di marne calcaree e argilla, ideali per il Pinot Nero e lo Chardonnay. I vigneti, esposti tra i 250 e i 350 metri di altitudine, beneficiano di un clima semi-continentale che garantisce freschezza e struttura. Questo terroir unico dona ai vini eleganza, finezza e una spiccata mineralità.



100% Pinot Nero



750 ml



Vendemmia manuale in gran parte diraspata.



Vinificazione

Vinificato solo per gravità, fermentazione con lieviti indigeni, senza pompaggio.



Affinamento

Il vino è affinato in botti, con una percentuale molto bassa di legno nuovo, utilizzando botti di massimo 5 anni. Dopo diversi mesi di affinamento sulle fecce, viene travasato e imbottigliato per gravità, senza filtrazione.



Grado alcolico 13% vol



I tannini sono morbidi e ben equilibrati, con una rotondità che rende il vino molto piacevole al palato. In bocca, si percepisce una sensazione di fragola schiacciata, mantenendo una freschezza che evoca i frutti rossi. Gli aromi principali sono di frutti rossi (ciliegia, fragola, lampone) e neri (cassis, mirtilli), che contribuiscono a una complessità interessante e una freschezza persistente.



Si abbina perfettamente a piatti di pollame arrosto, anatra, funghi selvatici o piatti a base di carne di maiale. La sua freschezza e acidità lo rendono anche ideale con formaggi a pasta morbida e crosta fiorita, come il Brie o il Camembert. Un'opzione eccellente per piatti autunnali o cene raffinate.



Distribuito in Italia da

