



Chambertin Clos De Bèze Grand Cru

2021



Regione

La parcella del Domaine si trova nella parte meridionale dell'appellation, appena 60 metri a nord del muro di Chambertin. Situato a mezza costa, il Clos de Bèze si distingue per la sua vitalità, grazie a un impianto relativamente giovane risalente al 1972.



100% Pinot Nero



Vendemmia manuale.



Vinificazione La vinificazione avviene in acciaio per preservare freschezza e integrità del frutto. Segue un affinamento in barrique per circa 15 mesi, variabile in base alle caratteristiche dell'annata.



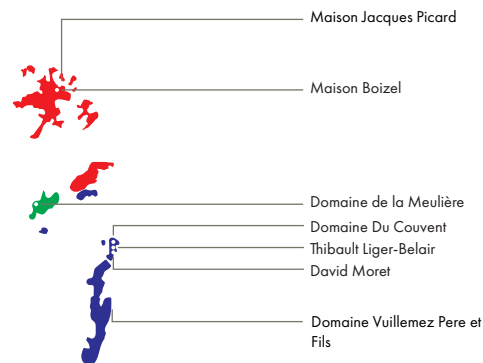
Grado alcolico 13,5% vol



Questo vino mostra una complessità e un'espressione del terroir leggermente superiori rispetto al Chambertin. Al palato è di corpo medio, con tannini morbidi e maturi e un'acidità fine. Carnoso e sensuale, presenta una grande armonia verso il finale. Il Clos de Bèze si distingue per un eccellente finale salino che persiste a lungo sul palato.



Questo vino si abbina perfettamente a piatti strutturati come arrosti di carne rossa, selvaggina in umido o brasati. Ottimo anche con formaggi stagionati a pasta dura e funghi porcini, valorizza preparazioni ricche e complesse grazie alla sua eleganza e persistenza.



750 ml



Distribuito in Italia da

